



www.iqbalkalmati.blogspot.com

گھر بیٹھے

پیزے اور سوارما بنائے



آسان ترین ترکیبوں سے آراستہ کتاب

پیر کے شوارما

سینڈویچ بگر

خود تیار کریں

پیزا کے بنیادی اجزاء



پیزا ڈو (Pizza Dough)

کوئی بھی پیزا بنانے کے لئے گندھا آٹا بنیادی چیز ہے۔ جس کی ترکیب یہ ہے:

اجزاء:

375 گرام (تقریباً ساڑھے تین کپ)

✽ میدہ

ایک چائے کا چمچ

✽ نمک

ایک کھانے کا چمچ

✽ جینی

چوتھائی کپ

✽ زیتون کا تیل

ایک پیکٹ (1/4 اونس یا 7 گرام)

✽ خمیر (خشک)

ایک کپ (250 ملی لیٹر)

✽ نیم گرم پانی

ترکیب:

ایک باؤل میں نیم گرم پانی ڈال کر اس میں چینی چمچ سے ملائیں۔ یہاں یہ دھیان رہے کہ پانی 110 سے 115 فارن ہائیٹ تک گرم ہونا چاہئے۔ یعنی آپ انگلی ڈال کر دیکھیں تو پانی اتنا گرم لگے۔ جتنا آپ سردیوں میں نہانے کے لئے استعمال کرتی ہیں اسے بہت گرم یا ٹھنڈا نہیں ہونا چاہئے۔ پانی زیادہ گرم ہونے کی صورت میں خمیر (Yeast) کے جراثیم ختم ہو جائیں گے اور ٹھنڈا ہونے کی صورت میں وہ اپنا کام نہ کر سکیں گے۔ پانی میں چینی ملانے کے بعد خمیر پانی پر چھڑکیں اور چمچ سے تقریباً ایک منٹ تک آہستہ آہستہ مکس کریں کہ خمیر پانی میں حل ہو جائے آپ دیکھیں گی کہ پانی کی رنگت بدل گئی ہے اور وہ ملائم ہو گیا ہے۔

(اگر خمیر پانی پر چھڑکنے کے بعد ملاستے وقت آپس میں چپک سا جائے اور پانی کی رنگت صاف رہے تو سمجھ لیں کہ یہ ٹھیک نہیں ہے اس محلول کو ضائع کر دیں اور نیا بنائیں)

خمیر ملے پانی کو 5، 6 منٹ کے لئے کسی ایسی جگہ رکھ دیں جہاں ہوا کا گزر نہ ہو۔ جب دیکھیں کہ خمیر ملا پانی جھاگ دار ہو گیا ہے اور اس میں سے بلبے اٹھنے لگے ہیں تو سمجھ لیں کہ خمیر تیار ہے۔

ایک بڑے باؤل میں میدہ اور نمک ملا لیں۔ میدے کا ٹیک ڈھیر سا بنا کر اس کے درمیان میں انگلی سے گڑھا بنا لیں۔ اس گڑھے میں تیار شدہ خمیر ڈال دیں ساتھ ہی زیتون کا تیل بھی ڈال دیں۔ اب آس پاس کے

خشک میدے کو تھوڑا تھوڑا کر کے ملا تے ہوئے سارے میدے کو ملا کر گوندھ لیں۔ ضرورت ہو تو نیم گرم پانی ایک ایک چمچ کر کے ملا سکتی ہیں۔

اب گندھے میدے کو صاف خشک بورڈ پر تھوڑا میدہ چھڑک کر دونوں ہاتھوں سے گوندھیں پھر بورڈ سے اٹھا کر زور سے بورڈ پر ماریں اور بیلین اور یہ عمل 4، 5 منٹ دہرائیں حتیٰ کہ میدہ ایک پیڑے کی شکل میں یکجان، نرم اور لچکدار ہو جائے۔

ایک بڑے باؤل کی اندرونی سطح کو چکنا کر کے میدے کا پیڑا اس میں ڈال کر گھمائیں کہ چکنائی پیڑے کے ہر طرف لگ جائے۔ اب پیڑے کو ڈھانپ کر ایسی گرم جگہ رکھ دیں جہاں ہوا کا گزرنہ ہو۔ (گرم جگہ کا یہ مطلب نہیں کہ آپ اسے اوون وغیرہ میں رکھ دیں، روم ٹمپریچر پر ہی رکھیں) آدھ پون گھنٹہ میں یہ پھول کر سائز میں ڈنڈا ہو جائے گا۔

اب پھولے پیڑے کو باؤل سے نکال کر خشک بورڈ پر تھوڑا میدہ چھڑک کر ڈالیں اور گوندھیں پھر اس کے ایک یا 2 پیڑے بنالیں اور کسی ٹرنے میں رکھ کر اوپر کوئی کپڑا بھگو کر نچوڑ کر پھیلا دیں۔ (اگر آپ 15 انچ کا بڑا پیزا بنانا چاہتی ہیں تو ایک ورنہ دو پیڑے بنا سکتی ہیں جن سے 9 انچ کے دو پیزے تیار ہوں گے۔)

پیزا تیار کرنے کے لئے میدے کے پیڑے کو انگلیوں کی پوروں سے دبا کر روٹی کی شکل دیں پھر بننے سے تیل لیں۔ روٹی کی موٹائی 3 ملی میٹر ہونا چاہئے اور اس کا سائز پیزا بیکنگ پلیٹ کے اندرونی سائز سے بڑا نہ ہو۔ روٹی کو تمام اطراف سے ہموار اور یکساں موٹائی کا ہونا چاہئے۔

کوشش کریں کہ تیار شدہ میدہ 2 گھنٹے کے اندر استعمال کر لیا جائے یا پھر فریژر میں کئی دنوں تک رکھا جاسکتا ہے۔

چینی کی جگہ آپ انڈے کی زردی بھی استعمال کر سکتی ہیں یا پھر دونوں چیزیں بھی استعمال کی جاسکتی ہیں۔ یہ پیزا کی سطح کو پکتے وقت گولڈن براؤن رنگت دیتی ہیں۔

زیتون کا تیل Extra Virgin ہو تو بہتر ہے اگر زیتون کا تیل نہ ملے تو آپ ویجی ٹیبل آئل بھی استعمال کر سکتی ہیں۔



ٹماٹو یا پیزا ساس (1)

TOMATO SAUCE

اجزاء:

ڈیڑھ کلو (پکے ہوئے سرخ اور سخت ٹماٹر) * ٹماٹر

ایک عدد (درمیانہ سائز، چوپ کی ہوئی) * پیاز

ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا) * لہسن

2 کھانے کے چمچ * آئل

ایک ایک چائے کا چمچ یا حسب ذائقہ * نمک، پیسی کالی مرچ

ایک چائے کا چمچ * چینی

ایک کھانے کا چمچ (باریک گتری ہوئی) * تلسی (Basil)

ترکیب:

ایک بڑے دھوپے میں پانی گرم کریں کہ ابلنے لگے۔ ہر ٹماٹر پر تیز چھری سے X کی شکل میں ہلکا سا کٹ لگالیں اور ابلتے پانی میں ڈال کر فوراً نکال لیں اور کٹ والی جگہ سے چھلکے کو پکڑ کر اتار دیں۔ ٹماٹر کو درمیان سے کٹ کر بیج بھی نکال دیں۔

ایک گہرے فرائی پان میں آئل گرم کریں اور پیاز ڈال کر چھچھ سے ہلاتے ہوئے 5 منٹ تک پکائیں کہ نرم ہو جائے اب لہسن شامل کریں اور دو تین بار چھچھ چلا کر ٹماٹر کا گودا بھی شامل کر دیں 5 منٹ تک پکنے دیں۔

اب چولہے سے اتار کر ذرا ٹھنڈا ہونے دیں پھر پلینڈر میں ڈال کر پلینڈر کر لیں اور دوبارہ فرائی پان میں ڈال کر چولہے پر چڑھائیں۔ ابال آ جائے تو آنچ دھیمی کر کے ٹک بھک 15 منٹ پکنے دیں کہ ساس گاڑھی ہو جائے۔

تلخی کے پتے اور نمک پسلی کالی مرچ چھڑک کر چھچھ سے ملا دیں۔ ٹماٹو ساس تیار ہے۔ اسے پیاز ساس بھی کہا جاتا ہے۔ فریزر میں محفوظ کریں اور حسب ضرورت استعمال کریں۔



ٹماٹو یا پیزا اساس (2)

اجزاء:

ٹماٹو پیسٹ	ایک کپ
آئل	3، 2 کھانے کے چمچ
نمک	آدھا چائے کا چمچ
اجینو موتو	آدھا چائے کا چمچ
ٹماٹو کچپ	آدھا کپ
اور پگاتو	ایک چائے کا چمچ
اورنج یا سرخ فوڈ کالر	چٹکی بھر
سفید مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
سرخ مرچ	ایک چائے کا چمچ (گٹی ہوئی)
لہسن	ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)

ترکیب:

ایک گہرے فرائی پان میں آئل گرم کریں اور اس میں لہسن ڈال کر براؤن کریں پھر تمام اجزاء ڈال کر پکائیں کہ ساس گاڑھی ہو جائے تقریباً 10 منٹ تک ٹھنڈا کر کے فریزر میں محفوظ کر لیں اور حسب ضرورت استعمال کریں۔

ٹماٹو پیسٹ بنانے کے لئے آدھ کلو ٹماٹو ترکیب نمبر 1 کی طرح پاتے پانی میں ڈال کر نکال کر چھلکا اتار کر اورنج نکال کر بلینڈر میں پھیندیں۔

چکن تکہ پیزا

CHICKEN TIKKA PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

✽ میدہ آدھ کلو ✽ خیر ڈیڑھ کھانے کا چمچ ✽ نمک ایک چائے کا چمچ
✽ چینی ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی) ✽ زیتون کا تیل 2 کھانے کے چمچ
✽ انڈہ ایک عدد (پینٹا - را) ✽ نیم گرم پانی، گوندھنے کے لئے۔
✽ خیر اور چینی کو آدھا کرپ نیم گرم پانی میں حل کر لیں اور کسی گرم جگہ
15، 10 منٹ کے لئے رکھ دیں۔ میدے میں نمک ملا کر چھان لیں اور
اسے پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق گوندھ لیں۔

فلنگ وٹا پنگ کے لئے:

✽ چکن ✽ ایک کپ (سینے کا بغیر ہڈی کا پکن چھوٹی چوکور بوٹیوں میں)
✽ دی ✽ آدھا کپ (پھینٹ لیں)
✽ سرخ مرچ پاؤڈر ✽ ڈیڑھ چائے کا چمچ
✽ کالی مرچ ✽ آدھا چائے کا چمچ (موٹی گٹی ہوئی)
✽ ادورک، لہسن پیسٹ ✽ ایک چائے کا چمچ
✽ نمک ✽ حسب پسند
✽ ٹماٹو ساس ✽ 3 کھانے کے چمچ
✽ چیدر پنیر ✽ آدھا کپ (کدو کش کیا ہوا) Cheddar Cheese
✽ موزرلا پنیر ✽ آدھا کپ (Mozzarella Cheese)

ایک کپ (آمیٹ کی طرح کٹی ہوئی)

2 کھانے کے چمچ

☆ پیاز

☆ آئل

ترکیب:

ایک پان میں آئل گرم کر کے لہسن اور ک پیسٹ ڈال کر فرائی کریں۔ وہی میں نمک، کائی اور سرخ مرچ ملا کر پان میں ڈالیں اور چند بار چمچ چلا کر چکن شامل کریں۔ چمچ چلاتے ہوئے بھونیں۔ چکن وہی کے پانی میں ہی گل جائے گا۔ وہی کا پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔

پیزا ڈو کی آدھی مقدار سے 12 اینچ سائز کی روٹی بنالیں بیکنگ ٹرے چکنا کر کے روٹی اس میں رکھ کر سب سے پہلے ایک چمچ کی مدد سے ٹماٹو ساس پھیلائیں۔ ساس کناروں تک نہیں پھیننا چاہئے بلکہ روٹی کے کناروں سے کچھ اندر ہی رہے۔

ٹماٹو ساس کے اوپر پکے چکن کو پھیلائیں اور پیاز ڈالیں اور 200 سینٹی گریڈ پر گرم اوون میں 15 منٹ کے لئے بیک کریں پھر نکال کر پہلے چیڈر اور پھر موزریلا بنیر ڈال کر مزید 10 منٹ کے لئے بیک کریں۔ گولڈن براؤن ہونے پر نکال کر 6 یا 8 حصوں میں کاٹ کر سرونگ پلیٹ میں رکھ کر پیش کریں۔ ٹماٹو کچپ ہمراہ رکھیں۔



سموکڈ چکن تکہ پیزا

SMOKED CHICKEN TIKKA PIZZA

پیزا ڈو۔ گے لئے:

چکن تکہ پیزا کے اجزاء کے مطابق اور پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق ڈو تیار کریں۔

فلنگ وٹا پنگ کے لئے:

چکن کی بوٹیاں ایک کپ (سیہ کا گوشت بنوائیں)

نمک ایک چائے کا چمچ

ہلدی آدھا چائے کا چمچ

لیموں کارس 2 چائے کے چمچ

ادورک لہسن پیسٹ ایک چائے کا چمچ

گرم مصالحہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ

آئل ایک کھانے کا چمچ

ٹماٹر 2 عدد (سلائس کاٹ لیں)

شمسہ مرچ ایک عدد (سلائس کاٹ لیں)

بیر ایک کپ (کدو کش کیا ہوا)

ترکیب:

چکن کی بوٹیوں میں ٹماٹر، شملہ مرچ اور پیئر کے علاوہ تمام اجزاء ڈال کر ہاتھ یا کانٹے سے خوب مکس کریں اور 3، 4 گھنٹے کے لئے میری میٹ ہونے دیں پھر دیجی میں ڈال کر ہلکی آنچ پر گلا لیں۔ آخر میں چکن پر روٹی کا ٹکڑا رکھ کر اس پر دہکتا کونلہ رکھیں۔ کونلے پر تھوڑا گھی ٹپکائیں دھواں اٹھنے لگے تو فوراً ڈھکن زے دیں۔ 5 منٹ بعد ڈھکن ہٹائیں اور کونلہ روٹی سمیت احتیاط سے نکال لیں۔ سموکڈ چکن تیار ہے۔

پیزا کی روٹی تیل کر چکنا کی ہوئی، پیزا پلیٹ پر رکھیں اس پر پیزا ساس لگائیں اور سموکڈ چکن کی بوٹیاں سنا لے سمیت بچھا دیں۔ اس پر ٹماٹر اور شملہ مرچ کے سلائس ڈالیں اور آخر میں پیئر ڈال کر پہلے سے 200 سینٹی گریڈ پر گرم اوون میں 20 سے 25 منٹ تک بیک کریں۔
لذیذ سموکڈ چکن بکے پیزا ٹماٹو کچپ اور چلی ساس کے "براہ سرو کریں۔"



سویٹ اینڈ سار پیزا

SWEET AND SOUR PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق ڈو تیار کریں۔

فلنگ کے لئے

- * چکن
 * شملہ مرچ
 * ٹماٹر
 * پیاز
 * ادورک لہسن پیسٹ
 * نمک
 * اچار مصالحہ
 * سرخ مرچ پاؤڈر
 * سرکہ، چینی اور ٹماٹو کچپ
 * آئل
 * ٹاپنگ کے لئے:
 * چیڈر پنیر
 * ٹماٹو ساس
 * ٹماٹر
 * شملہ مرچ
 * پسلی کالی مرچ
 * آدھ کلو (بغیر ہڈی کا چھوٹے ٹکڑوں میں)
 * 2 عدد (درمیانہ سائز، چوکور کاٹ لیں)
 * 2 عدد (درمیانہ سائز، چوکور کاٹ لیں)
 * ایک عدد (درمیانہ سائز، چوکور کاٹ لیں)
 * 2 چائے کے چمچ
 * ایک چائے کا چمچ
 * 3 چائے کے چمچ
 * 10 ہا چائے کا چمچ
 * 2، 2 کمانے کے چمچ
 * ایک کپ
 * ایک میڈیم پیکٹ (باریک ٹکڑے کر لیں)
 * آدھا کپ
 * ایک عدد (گول قتلے کر لیں)
 * ایک عدد (درمیانہ سائز، بیج نکال کر گول کاٹیں)
 * حسب ذائقہ

ایک پان میں آئل گرم کر کے ادراک لہسن کا پیسٹ فرائی کریں جب سنہرا ہو جائے تو چکن شامل کر کے آنچ دھیمی کر کے چھج چلاتے ہوئے پکائیں۔ جب چکن کی رنگت بادامی ہو جائے تو ایک ایک کر کے سبزیاں اور مصالحے چھج چلاتے ہوئے شامل کر دیں اور ڈھکن دے کر دھیمی آنچ پر 2، 3 منٹ پکنے دیں۔ اب، ڈھکن اٹھا کر دیکھیں اگر کچھ پانی رہ گیا ہو تو چھج چلاتے ہوئے درمیانی آنچ پر خشک کر کے چولہا بند کر دیں۔

پیزا ڈو کی 16 آنچ کی روٹی بیل کر اسے چکنا کی بیلنگ ٹرے پر رکھیں۔ اس پر ٹماٹو ساس لگا کے چکن کی تہہ نکالیں اس پر چیز کے ٹکڑے پھیلا کر اوپر شملہ مرچ اور ٹماٹر رکھ کر کالی مرچ چھڑک کر 200 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اوون میں 20 سے 25 منٹ تک بیک کریں۔ جب دیکھیں کہ پنیر پگھل کر یکساں طور پر پھیل گیا ہے اور پیزا کرسٹ (روٹی) کی رنگت گولڈن براؤن ہو گئی ہے تو 8 سے 10 منٹوں میں کاٹ کر گرم پیش کریں۔ ٹماٹو کچپ اور چلی گارلک ساس ہمراہ رکھیں۔



چکن وڈ وائٹ ساس پیزا

CHICKEN WDT WHITE SAUCE PIZZA

پیزا ڈو کے لئے:

چکن تکہ پیزا کی طرح پیزا ڈو تیار کریں۔

فلنگ وٹا پنگ کے لئے

ایک عدد	چکن بریسٹ
ایک کپ (چوکور کٹی ہوئی)	شملہ مرچ
2 عدد (گول سلاٹس کا ٹیس)	ٹماٹر
10 عدد (2 حصوں میں کاٹ لیں)	کالے زیتون
ایک کپ (کروکس کیا ہوا)	پنیر
ایک کھائے کا چمچ	میدہ
2 کپ	دودھ
ایک چائے کا چمچ (سوٹا شٹی ہوئی)	کالی مرچ
آدھا چائے کا چمچ	نمک

ترکیب:

چکن ابال کر موٹے موٹے ریشے کر لیں، ہڈی نکال دیں۔

ایک نان شک پان کو چولہے پر رکھیں اور میدہ ڈال کر بھونیں جب خوشبو آنے لگے تو چولہے سے اتار کر دودھ شامل کریں۔ پیچ تیز تیز چلائیں تاکہ گٹھلیاں نہ بنیں۔ پان دوبارہ چولہے پر چڑھائیں اور نمک کالی مرچ

شامل کر کے پکائیں۔ جب آمیزہ گاڑھا ہو جائے تو اُبلتا چمکن شامل کر کے
چولہے سے اتار لیں۔

پیزا کی روٹی چمکنا کی بیکنگ ٹرے پر رکھیں اور اس پر چمکن ڈالا آمیزہ
پھیلا دیں۔ اوپر شملہ مرچ اور زیتون ڈالیں۔ اب پنیر کو پھیلا کر اوپر ٹماٹر
کے سلائس رکھ کر 200 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اودن میں 20 منٹ کے
لئے بیک کریں۔

گرم گرم پیش کریں۔ ٹماٹو کچپ اور چلی گارلک ساس ہمراہ رکھیں۔



قیتے اور انناس والا پیزا

PIZZA WITH MINCE AND PINEAPPLE

پیزا ڈو کے لئے

چکن تکہ پیزا کی طرح پیزا ڈو تیار کریں۔

فلنگ وٹا پنگ کے لئے:

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 250 گرام | * گائے کا قیمہ |
| آدھا چائے کا چمچ | * سرخ مرچ پاؤڈر |
| حسب پسند | * نمک |
| ایک چائے کا چمچ | * ادراک لہسن پیسٹ |
| 2 کھانے کے چمچ | * آئل |
| ایک کپ | * پائن اپل کے ٹکڑے |
| ایک کپ (چوکور کٹی ہوئی) | * شملہ مرچ |
| آدھا کپ | * پیزا اساس |
- ترکیب:

قیتے میں ادراک لہسن، نمک مرچ اور آدھا کپ پانی ڈال کر درمیا نی

آنچ پر پکائیں قیمہ گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو آئل ڈال کر اچھی طرح بھون کر اتار لیں۔

پیزا کی روٹی چکنا کی بیکنگ ٹرے پر رکھ کر اس پر پیزا ساس پھیلائیں۔ ساس کناروں سے آدھا آدھا آنچ اندر رہے۔ اس پر پکے قیمے کی تہہ لگائیں اور پراناس اور شملہ مرچ پھیلائیں۔

پہلے سے 200 سیٹی گریڈ پر گرم اوون میں 20، 25 منٹ بیک کریں اور ٹماٹو کچپ کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

(نوٹ: اس پیزے میں پیپر استعمال نہیں کیا گیا کہ بعض لوگ پیپرز پسند نہیں کرتے)

فاجیتا چکن پیزا

FAJITA CHICKEN PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

چکن تکہ پیزا کی طرح پیزا ڈو تیار کریں۔

فلنگ وٹا پنگ کے لئے:

- * چکن ایک کپ (بغیر بڑی کا، چوکور ٹکڑوں میں کٹا ہوا)
- * لہسن چوتھائی چائے کا چمچ (پسا ہوا)
- * سرخ مرچ آدھا چائے کا چمچ (گٹی ہوئی)
- * نمک آدھا چائے کا چمچ
- * چلی گارلک ساس ایک چائے کا چمچ
- * کری پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ

ایک کھانے کا چمچ	✽ دو سٹر ساس
2 کھانے کے چمچ	✽ آئل
چوتھائی کپ (چوکور کٹا ہوا)	✽ پیاز
آدھی (لمبوتری کٹی ہوئی)	✽ شملہ مرچ
چند عدد (سلائس کئے ہوئے)	✽ مشروم
چند عدد (کٹے ہوئے)	✽ کالے زیتون
آدھا کپ	✽ پیزا ساس
ڈیزھ کپ	✽ پنیر

ترکیب:

ایک بڑا ہی میں آئل گرم کریں، اس میں لہسن ڈال کر فرائی کریں پھر چکن کی بوٹیاں ڈال کر چمچ چلاتے ہوئے سرخ مرچ، نمک، چلی گارلک ساس، بکری پاؤڈر اور دو سٹر ساس ڈال کر فرائی کریں اور ایک طرف رکھ لیں۔

پیزا کی روٹی پھینا کی ہوئی بیلنگ ٹرے پر رکھیں اور گیس مارک 6 یا 200 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم ادون میں 5 منٹ بیک کر کے نکال لیں۔ اب اس پر پیزا ساس پھیلائیں اس پر 2، 3 چمچ پنیر چھڑک کر اوپر چکن والا آمیزہ پھیلا دیں۔ اس پر پیاز، شملہ مرچ، زیتون اور مشروم ڈال کر پنیر پھیلا دیں۔

200 سینٹی گریڈ پر 15 سے 20 منٹ تک بیک کریں اور گرم گرم پیش کریں۔ ٹماٹو کچپ ہمراہ رکھیں۔

چکن فاجیٹا پیزا (2)



پیزا ڈو کے لئے:

چکن تکہ پیزا کی طرح پیزا ڈو تیار کریں۔

فلنگ وٹا پنک کے لئے

• چکن بریسٹ ایک عدد (بڑی نکال کر چھوٹی بوٹی کر لیں)

• نمک، سفید مرچ پاؤڈر آدھا آدھا چائے کا چمچ

• زیرہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ

• دو سٹراس ایک چائے کا چمچ

• لہسن اور ک پیسٹ ایک چائے کا چمچ

• آئل ایک کھانے کا چمچ

• ٹماٹر و شملہ مرچ ایک ایک عدد (بیج نکال کر گول سلائس کر لیں)

• پیزا ساس آدھا کپ یا حسب ضرورت

ترکیب:

ایک دیکھی میں آئل گرم کریں اور لہسن اور ک پیسٹ ڈال کر لائٹ براؤن ہونے تک فرائی کر کے چکن اور باقی مصالحے ڈال دیں اور پانی کا چھینٹا دے کر چکن گلا کر بھون لیں۔

پیزا کی روٹی بیل کر چکنا کی ہوئی پیزا پلیٹ پر رکھیں اور اس پر پیزا ساس پھیلائیں کہ کناروں سے آدھ انچ اندر رہے۔ اس پر چکن والا آمیزہ پھیلائیں پھر شملہ مرچ وٹماٹر کے سلائس لگا کر اوپر پنیر پھیلائیں۔

پہلے سے 200 ڈیگری پر گرم اوون میں 20 سے 25 منٹ تک

بیک کریں۔ چھری سے پیزا کا کنارہ اٹھا کر دیکھیں اگر رنگت لائٹ براؤن ہو گئی ہے تو سمجھیں پیزا تیار ہے۔ ٹکڑے کرنے کے سرونگ ڈش میں نکال کر گرم گرم پیش کریں۔ ٹماٹو کچھ اور چلی ساس ہمراہ رکھیں۔

سیخ کباب پیزا

SEEKH KABAB PIZZA

پیزا ڈو:

چکن تکہ پیزا کی طرح پیزا ڈو تیار کریں۔

فلنگ وٹا پنک کے لئے

175 گرام (موٹی مشین کا نکلا ہوا)

✽ قیمہ

ایک چائے کا چمچ

✽ اور ک لہسن پیسٹ

- * سخ کباب مصالحہ
- * آئل
- * آدھا کپ
- * شملہ مرچ
- * آدھا کپ (بج نکال کر لیو تری کٹی ہوئی)
- * پیاز
- * چوتھائی کپ (چو کور کٹی ہوئی)
- * ٹماٹر
- * چوتھائی کپ (چو کور کٹے ہوئے)
- * اور یگانو کئے پتے
- * ایک چائے کا چمچ
- * بیڑا ساں
- * ضرورت کے مطابق
- * موزریرلا پنیر
- * پونا کپ
- * چیڈر چیز
- * پونا کپ

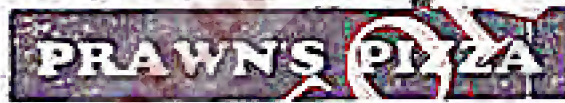
ترکیب:

قے میں ادک لبسن پیٹ اور سخ کباب مصالحہ ملا کر اس کے چھوٹے چھوٹے لیو ترے کباب بنالیں اور فرائی پان میں آئل گرم کر کے کباب اس میں چھوڑ کر الٹ پلٹ کر تل لیں اور نکال کر علیحدہ رکھ لیں۔ جو آئل بچے اسے سنبھال لیں کسی اور ڈش میں استعمال کر لیں۔

بیڑا روٹی کو چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے پر رکھیں اور گیس مارک 6 یا 200 سینٹی پر پہلے سے گرم اوون میں 5 منٹ بیک کر کے نکال لیں۔ اب اس پر پیڑا ساں پھیلائیں اس پر 2، 3 کھانے کے چمچ چیڈر چیز چھڑکیں پھر کباب پھیلا دیں پھر شملہ مرچ، پیاز اور ٹماٹر رکھیں۔ اب اور یگانو چھڑک دیں۔ موزیرلا اور چیڈر چیز ملا کر اوپر پھیلا دیں۔

200 سینٹی گریڈ پر 15 سے 20 منٹ تک بیک کریں۔ چھری سے پیزا کا کنارہ اٹھا کر دیکھیں اگر رنگت گولڈن براؤن ہو گئی ہے تو سمجھیں پیزا تیار ہے۔ 6 یا 8 ٹکڑوں میں کاٹ کر سرونگ ڈش میں رکھ کر ٹماٹو کچپ کے ساتھ پیش کریں۔

برانز پیزا



پیزا ڈو:

چکن تکہ پیزا کی طرح پیزا ڈو تیار کریں۔

فلنگ وٹا پنک کے لئے

✽ جھینگے

✽ ٹماٹر

✽ ٹماٹو ساس

✽ پونیا ساس

✽ پیس کالی مرچ

✽ نمک

✽ شملہ مرچ

✽ پیزا انیر

✽ آئل

ایک کپ (صاف کر کے اپالے ہوئے)

ایک کپ (چوکور کٹے ہوئے)

2، 3 کھانے کے چمچ

ایک کھانے کا چمچ

ایک چائے کا چمچ

چوتھائی چائے کا چمچ

ایک کپ (چوکور کٹی ہوئی)

ایک کپ (کدو کش کی ہوئی)

ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

1 ایک پان میں آئل گرم کر کے اس میں جھینگے، نمک، کالی مرچ اور سویا ساس ڈال کر تیز آنچ پر فرائی کر لیں۔

پیزا کے لئے 12 انچ کی روٹی تیار کر کے بیکنگ ٹرے میں رکھیں اور اوپر ٹماٹو ساس چھ سے پھیلائیں اس کے اوپر فرائی جھینگوں کی تہہ لگائیں اوپر نمائٹر، شملہ مرچ پھیلائیں اور آخر میں پیپر یکساں انداز میں پھیلا دیں۔
200 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اوون میں 20 منٹ کے لئے بیک کریں۔ 6 یا 8 حصوں میں کاٹ کر سرونگ ڈش میں پیش کریں۔ ساتھ ٹماٹو کچپ اور چلی ساس رکھیں۔

فیش پیزا



پیزا ڈو کے لئے:

پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق تیار کر کے اس کی آدھی مقدار کو 10 انچ کے سائز میں تیل لیں۔

فلنگ وٹا پنگ کے لئے:

☆ سائمن مچھلی ایک کپ (چھوٹے چوکور ٹکڑے بنوائیں)

☆ ٹماٹو ساس آدھا کپ

☆ موزریلا پیئر ایک کپ (ٹکڑے کر لیں)

☆ اوریکا نو ایک چائے کا چمچ

ترکیب:

پیزا کی روٹی کو چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے میں رکھیں اس پر ٹماٹو ساس ایک چمچ کی مدد سے پھیلائیں دھیان رہے کہ ساس کناروں سے آدھانچ اندر ہی رہے۔

اب، پنیر یکساں پھیلا دیں اور اوپر مچھلی کے ٹکڑے رکھیں اور آخر میں اور یگانو کے پتے چھڑک کر پہلے سے 250 سینٹی پر گرم اوون میں 10 منٹ کے لئے بیک کریں۔ پھر ہی سے کنارہ اٹھا کر دیکھیں اگر پیزا کی روٹی نیچے سے گولڈن براؤن ہو گئی ہے تو پیزا تیار ہے۔ 6 یا 8 حصوں میں کاٹ کر سرونگ ڈش میں نکالیں۔ ٹماٹو کچپ کے ساتھ فوراً پیش کریں۔ اور یگانو کسی بھی اچھے جزل سنور سے لے سکتا ہے۔ یہ نیاز بو کے خشک پتے، دتے ہیں انہ ملے تو اس کے بغیر پیزا تیار کریں۔

کوئیک پیزا

QUICK PIZZA

پیزا ڈو کے لئے:

• میدہ 2 کپ • نمک چوتھائی چائے کا چمچ • بیکنگ پاؤڈر 3 چائے کے چمچ • مکھن 50 گرام • دودھ آدھا کپ یا ضرورت کے مطابق۔
میدے بیکنگ پاؤڈر اور نمک کو ملا کر 2، 3 بار چھان لیں۔ مکھن نرم کر لیں اور دودھ اور مکھن کی مدد سے میدہ گوندھ لیں اور اسے نیل کر 12 انچ کی پیزا روٹی تیار کر لیں اور اسے چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے پر رکھ لیں۔

افلنگ وٹا پنگ کے لئے

ایک کپ (بغیر ہڈی کا چھوٹی بوٹیوں میں پکا ہوا)	✽ چکن
2 عدد (گول سلاکس کاٹ لیں)	✽ ٹماٹر
ایک عدد (درمیانہ سائز، کاٹ لیں)	✽ پیاز
ایک عدد (چھوٹا سائز، باریک کٹری ہوئی)	✽ ہری مرچ
آدھا چائے کا چمچ	✽ نمک
150 گرام	✽ موزریلا چیز
3.2 کھانے کے چمچ	✽ ٹماٹر ساس
	ترکیب:

پیزا کی روٹی پر چمچ سے ٹماٹو ساس بھینا دیں۔
ایک فرائی پان میں ایک کھانے کا چمچ گھسن گرم کر کے پیاز لائٹ
براؤن ہونے تک فرائی کر کے پیزا کی روٹی پر پھیلا دیں۔ اوپر کچے چکن کی
تہہ لگائیں نمک اور ہری مرچ چھڑک کر ٹماٹر کے سلاکس بجا دیں اوپر
موزریلا پنیر کئے پر ت اتار اتار کر یکساں پھیلا کر 200 سینٹی گریڈ پر پہلے
سے گرم اوون میں 20 منٹ کے لئے بیک کریں۔

6 یا 8 حصوں میں کاٹ کر سرونگ پلیٹ میں نکال لیں۔ ٹماٹو کچپ
کے ساتھ پیش کریں۔

اس پیزے کو کوئیک پیزے کا نام اس لئے دیا گیا ہے کہ اس کی
تیاری میں دوسرے پیزوں کی طرح میدہ گوندھ کر خمیرا ہونے کا انتظار نہیں
کیا جاتا اور خمیر کی جگہ بیکنگ یاؤڈر استعمال ہوتا ہے۔

27 :

ہاٹ چکن پیزا

HOT CHICKEN PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

✽ میدہ 225 گرام ✽ نمک آدھا چائے کا چمچ ✽ آئل 2 کھانے
کے چمچ ✽ دودھ 4 کھانے کے چمچ ✽ انڈہ ایک عدد (پھینٹا ہوا) ✽ خمیر ایک
چائے کا چمچ ✽ چینی ایک چائے کا چمچ ✽ نیم گرم پانی 6 کھانے کے چمچ
خمیر اور چینی 6 کھانے کے چمچ نیم گرم پانی میں ملا کر کسی گرم جگہ 15
سے 20 منٹ کے لئے رکھ دیں حتیٰ کہ آمیزہ جھاگ دار ہو جائے۔

میدہ اور نمک ملا کر چھان لیں۔ اس میں دودھ، تیل، انڈہ اور پھولا
خمیر شامل کر کے گوندھ لیں۔ حسب ضرورت ایک ایک چمچ کر کے نیم گرم
پانی ڈال سکتی ہیں۔ ملائم آٹا گندھ جائے تو اسے کسی جگہ کئے پیالے میں
ڈال کر گیلے کپڑے سے ڈھانپ کر 30، 40 منٹ کے لئے رکھ دیں حتیٰ کہ
یہ پھول کر حجم میں دوگنا ہو جائے۔

فلنگ وٹا پنک کے لئے:

✽ چکن 225 گرام (بخیر ہڈی کا نمک مرچ ڈال کر پکا
اور چھوٹی۔۔۔ بول میں کٹا ہوا)
ایک عدد (بڑا سائز، سلائس کاٹ لیں)
2 عدد (سلائس کاٹ لیں)
آدھا کپ
✽ شملہ مرچ
✽ پیاز
✽ ٹماٹو کچپ

۷۸

110 گرام

✽ موزر یلا پنیر

✽ نمک، پس کالی مرچ آدھا آدھا چائے کا چمچ

✽ ہر ادھیا ایک کھانے کا چمچ (کٹا ہوا)

✽ ٹماٹر ایک عدد (چھوٹے ٹکڑوں میں کٹا ہوا)

ترکیب:

پیزا ڈونر، رزٹی تیار کر کے چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے میں رکھیں اور اسے کانٹے سے گود کر اس پر ٹماٹو کچپ کی تہہ لگا دیں۔ چکن کی بوٹیاں پوری روٹی پر پھیلا کر اوپر شملہ مرغ، پیاز، ٹماٹر اور ہر ادھیا ڈالیں۔ نمک چھڑک کر اوپر پنیر کے پر تہ اتار اتار کر پھینا دیں، اور ادون میں گیس مارک 6 یعنی 200 سینٹی گریڈ پر 20 منٹ کے لئے بیک کریں۔

گولڈن براؤن ہونے پر نکال کر 6 یا 8 حصوں میں کاٹ کر سرونگ پلیٹ میں نکال لیں۔ کالی مرچ چھڑک کر، ٹماٹو کچپ اور چلی ساس کے ساتھ پیش کریں۔

موزر یلا پنیر کو کدو کش نہیں کرنا چاہئے پھر تاریں نہیں بنتی ہیں۔



سیانسی ہاٹ پیزا

SPICY HOT PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

• میدہ ایک کپ • آئل 2 کھانے کے چمچ • نمک چوتھائی چائے
• کاچھ • چھنی آدھا چائے کا چمچ (پسی ہوئی) • خمیر ایک چائے کا چمچ • نیو
گرم پانی 6 کھانے کے چمچ

پیزا ڈو کی بنیاد و ترکیب کے مطابق ڈو تیار کر لیں۔

فلنگ وٹاٹنگ کے لئے:

• قیمہ	ایک کپ (نمک مرچ ڈال کر بہنا ہوا)
• شملہ مرچ	ایک عدد بڑی (بیج نکال کر سلائس کر لیں)
• پیاز	2 عدد (چوپ کی ہوئی)
• اجوائن پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
• ٹماٹو کچپ	آدھا کپ
• پسی کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ
• موزر یلائنیر	پوتا کپ (ٹکڑے کیا ہوا)
ترکیب:	

پیزا کی روٹی چکنا کی ہوئی بیلنگ ٹرے پر رکھیں اور کانٹے سے گود لیں۔ اب اس پر ٹماٹو کچپ کی تہہ لگائیں پھر اوپر قیمہ پھیلا کر شملہ مرچ کے سلائس رکھیں۔ چوپ کی ہوئی پیاز بکھیر کر اجوائن اور سیاہ مرچ پاؤڈر چھڑکیں۔ آخر میں ٹکڑے کیا ہوا نیو ڈال دیں۔

اوون میں درمیانے درجہ حرارت پر 15 سے 20 منٹ تک بیک کریں۔ پنیر پکھل جائے تو ٹرے اوون سے نکال کر پیزا سرونگ ڈش میں نکالیں۔ اوپر حسب ذائقہ کٹی سرخ مرچ چھڑک کر گرم گرم پیش کریں۔

ہاٹ اینڈ پیپرونی پیزا

HOT AND PEPPERONI PIZZA

پیزا ڈوکے لئے

✽ میدہ 2 کپ ✽ خمیر 2 پائے کے چمچ ✽ چینی ایک چائے کا چمچ ✽ نمک آدھا چائے کا چمچ ✽ زیتون کا تیل ایک کھانے کا چمچ ✽ نیم گرم پانی پون کپ۔

پیزا ڈوکے بنیادی ترکیب کے مطابق ڈو تیار کریں۔

فلنگ وٹا پنک کے لئے:

✽ نمائز	آدھ کلو (چھلکا اتار کر بیج نکال کر گودا کچل لیں)
✽ لہسن	3 جوئے (کچل لیں)
✽ اجوائن	ایک چائے کا چمچ
✽ بھنا قیمہ	ایک کپ
✽ موزریلا پنیر	ایک کپ (ٹکڑے کیا ہوا)
✽ خشک سرخ مرچ	2 عدد (موٹا موٹا کوٹ لیں)

✽ سرخ مرچ ✽
✽ دھنیے کے پتے ✽
✽ آدھا کپ (سلائس کاٹ لیں) ✽
✽ سجاوٹ کے لئے ✽
ترکیب:

ایک باؤل میں ٹماٹر کا گودا، لہسن، اجوائن اور بھنا قیمہ ملا لیں۔

پیزا کو تیار شدہ روٹی چکن کی ہوئی بیکنگ ٹرے میں رکھ کر اوپر ٹماٹر اور قیمے والی ٹاپنگ پھیلا دیں اور 200 سینٹی درجہ حرارت پر آئن اوون میں 7 سے 10 منٹ بیک کر کے نکال لیں۔

پیزا پر خشک کوئی سرخ مرچین، کٹی مرچیں اور پنیر ڈال کر دوبارہ 7 سے 10 منٹ تک بیک کریں۔

سرونگ ڈش میں نکال کر ہرے دھنیے کے چند پتوں سے سجا کر ٹماٹو کچپ اور چلی ساس کے ساتھ پیش کریں۔

اطالین پیزا

ITALIAN PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

✽ میدہ 2 کپ ✽ خمیر 2 چائے کے چمچ ✽ چینی ایک چائے کا چمچ
(پسی ہوئی) ✽ زیتون کا تیل ایک کھانے کا چمچ ✽ نمک آدھا چائے کا چمچ
✽ نیم گرم پانی پون کپ۔

پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق ڈو تیار کر لیں۔

فلنگ وٹا پنک کے لئے:

آدھا کپ	✽ پیزا ساس
چوتھائی کپ (سلائس میں کٹا ہوا)	✽ موزریلا پنیر
2 عدد (گول کٹے ہوئے)	✽ ٹماٹر
ایک عدد (رنگ میں کٹی ہوئی)	✽ شملہ مرچ
250 گرام (نمک مرچ ڈال کر بھنا ہوا)	✽ قیمہ
2 عدد (رنگ میں کٹی ہوئی)	✽ پیاز
تھوڑا سا	✽ ہر مصالحہ

ترکیب:

پیزا ڈوکونیل کر روٹی کی شکل دے لیں۔ زور چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے پر رکھیں۔ اس پر پیزا ساس لگائیں پھر قیمہ بچھائیں پھر پیاز، ٹماٹر، شملہ مرچ اور ہر مصالحہ پھیلا کر پنیر ڈالیں اوپر بچی پیزا ساس جھڑک کر درمیانے درجہ حرارت پر اوون میں آدھ گھنٹہ کے لئے بیک کریں۔ گولڈن براؤن ہونے پر سرونگ پلیٹ میں نکال کر پیش کریں۔
ٹماٹو کچپ اور چلی گارلک ساس ساتھ رکھیں۔



فوری سیرن پیرا

FOUR SEASONS PIZZA

پیراڈو کے لئے

• میڈہ 2 کپ • خیر 2 چائے کے چمچ • چینی ایک چائے کا چمچ
(پسی ہوئی) • نمک آدھا چائے کا چمچ • زیتون کا تیل ایک کھانے کا چمچ
• نیم گرم پانی پون کپ۔

پیراڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق ڈو تیار کر لیں۔

فلنگ وٹا پنگ کے لئے:

• ٹماٹو ساس پونا کپ
• لہسن 2 جوئے (باریک کٹے ہوئے)
• مشروم آدھا کپ (باریک سلائس کاٹے ہوئے)

• چکن ایک کپ (بغیر ہڈی کا، ابال کر سٹرپس میں کٹا ہوا)
• کالے زیتون 10 عدد (بیج نکال کر 2 حصوں میں کٹے ہوئے)

• نمک، کالی مرچ حسب پسند
• آئل 2 کھانے کے چمچ
• موزریلا پنیر ڈھائی کپ (سلائس کیا ہوا)

ترکیب:

ایک ساس پان میں آئل گرم کر کے اس میں مشروم ڈال کر فرائی کریں۔
پھر لہسن شامل کر کے چند بار چھچھا کر آئیںج سے اتار لیں اور علیحدہ رکھ لیں۔
پیزا کی روٹی بیکنگ ٹری (چکنا کی ہوئی) میں رکھیں اس پر ٹماٹو
ساس پھیلائیں۔ اب اس کے آدھے حصے پر مشروم اور لہسن والا آمیزہ
پھیلائیں اور آدھے حصے پر چکن اور زیتون کس کر کے پھیلا دیں۔ نمک کالی
مرچ اوپر چھڑکیں اور سلائر میں کٹا پیئر پورے پیزا پر پھیلا دیں۔
240 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اوون میں 15 سے 20 منٹ تک
پیزا بیک کریں۔ گولڈن براؤن ہو جائے تو سرونگ پلیٹ میں نکال کر ٹماٹو
کچپ اور چلی گارلک ساس کے ساتھ پیش کریں۔



چکن گارلک پیزا

CHICKEN GARLIC PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے اجزاء کے مطابق ڈو تیار کر لیں اور
انچ کی روٹی بیل لیں۔

فلنگ وٹا پنگ کے لئے:

چکن 5 بریسٹ پیسز (ہڈی علیحدہ کر کے جھوٹی بوتیاں کر لیں)

پوتا کپ	آئل
ڈیڑھ کپ	سرکہ
2 پوتھیاں (چھیل کر موٹا موٹا کاٹیں)	لہسن
3 کھانے کے چمچ	سویا ساس
3 کھانے کے چمچ	شہد
2 چائے کے چمچ (موٹی کٹی ہوئی)	سرخ مرچ
پوتھا ڈاکپ (باریک کٹی ہوئی)	ہری پیاز
پوتا کپ	پیزا ساس
ڈیڑھ کپ	پیزا پیئر

ترکیب:

ایک باؤل میں سرکہ، شہد، سویا ساس، لہسن اور سرخ مرچیں ملا کر رکھ

دیں۔

ایک گبرے پان میں آئل گرم کر کے چکن کی بوٹیاں فرائی کریں۔
لائٹ براؤن رنگت ہونے پر آئل سے نکال کر علیحدہ رکھ لیں۔ اس آئل
میں سرکے والا آمیزہ ڈال کر پکائیں۔ آٹھ درمیانی ہو۔ 10-15 منٹ پکنے
پر جب آمیزہ گاڑھا ہونے لگے تو فرائی شدہ چکن ڈال دیں اور چمچ چلائیں
کر سارا مسالہ بوٹیوں سے چٹ جائے۔

پیزا کی روٹی چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے پر رکھیں اس پر پیزا ساس
پھیلائیں۔ اس پر 2، 3 چمچ پیزا پیئر چھڑک کر اوپر چکن پھیلا دیں۔ اوپر
ہری پیاز ڈالیں اوپر باقی پیئر ڈال کر گیس مارک 6 یعنی 200 سینٹی گریڈ پر

پہلے سے گرم اوون میں 20، 25 منٹ بیک ہونے دیں۔
چھری سے پیزے کا کنارہ اٹھا کر دیکھیں اگر نیچے سے رنگت گولڈن
براؤن ہو گئی ہے تو سمجھیں پیزا تیار ہے۔ 8 سے 10 ٹکڑے کر کے گرم گرم
پیش کریں۔ ٹماٹو کچپ ہمراہ رکھیں۔

راجہ پیزا

RAJA PIZZA

پیزا ڈوکے لئے

✽ میدہ ایک یا سوا کپ ✽ خمیر ڈیڑھ چائے کا چمچ ✽ چینی آدھا
چائے کا چمچ ✽ نمک آدھا چائے کا چمچ ✽ زیتون کا تیل ایک کھانے کا چمچ
✽ نیم گرم پانی آدھا کپ۔

ان اجزاء سے پیزا ڈوکے بنیادی ترکیب کے مطابق پیزا ڈو تیار کر
لیں۔

فلنگ وٹا پنگ کے لئے:

250 گرام (بغیر ہڈی کا، 2 انچ لمبوترے ٹکڑوں میں)	✽ چکن
2 چائے کے چمچ	✽ آئل
آدھا کپ	✽ فروٹ چٹنی
آدھا کپ	✽ دہی
آدھا کپ (باریک کٹا ہوا)	✽ کھیرا
ایک کھانے کا چمچ (گترا ہوا)	✽ دھنیا

ترکیب:

ایک فرائی پان میں آٹے گرم کریں اور چکن ڈال کر 6 سے 8 منٹ تک فرائی کریں کہ رنگت گولڈن ہو جائے اور پیک جائے۔ اتار کر علیحدہ رکھ لیں۔

پیزا کی روٹی بیل کر اسے 30 سینٹی میٹر کی گولائی دیں اور چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے پر رکھ کر فروٹ چٹنی پوری روٹی پر پھیلا دیں کناروں سے آدھا آدھا ایچ اندر تک۔ اس پر پکے چکن کو پھیلا دیں اور 200 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اوون میں 15 منٹ تک بیک کریں۔
دہی کو اچھی طرح پیسٹ کر اس میں کھیرا اور دھنیا ملا کر پیزے کے ساتھ پیش کریں۔ اس پیزے میں پیرا استعمال نہیں ہوتا۔

ایک پیزا

EGG PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

پیزا ڈو کے بنیادی طریقے سے ڈو تیار کریں۔

فلنگ وٹا پنگ کے لئے:

2 عدد

1 انڈے

حسب ضرورت

1 پیزا اساس

آدھا کپ (چورے کی شکل میں)

1 کینج پنیر

آدھا کپ (کدو کش کیا ہوا)

1 پیزا پنیر

حسب پسند

1 نمک، کالی مرچ

ترکیب:

پیزا کی روٹی میل کر چمکنا کی ہوئی بیکنگ شیٹ پر رکھیں۔ اس پر چج کی مدد سے پیزا ساس کی تہہ اس طرح پھیلائیں کہ کناروں سے آدھ آدھ انچ اندر رہے۔ اس پر کاسج پنیر کا چورا چھڑک دیں اوپر دونوں انڈے توڑ کر ڈال دیں کہ نہ ردی ثابت ہی رہے۔

اوپر کدو کش کی ہوئی پنیر پھیلا کر نمک کالی مرچ چھڑک دیں اور پہلے سے 200 سینٹی گریڈ پر گرم ادون میں 15 منٹ کے لئے بیک کر لیں۔

چھری سے پیزا کا کنارہ اٹھا کر دیکھیں اگر نیچے سے گولڈن براؤن ہو گیا ہے تو سمجھیں پیزا تیار ہے۔ سائس کر کے گرم پیش کریں۔ ٹمائو کچپ ہمراہ رکھیں۔

ویجی ٹیبل پیزا



پیزا ڈو کے لئے

✽ میدہ آدھ کلو ✽ خمیر ڈیڑھ چائے کا چمچ ✽ نمک ایک چائے کا چمچ ✽ چینی ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی) ✽ زیتون کا تیل 2 کھانے کے چمچ ✽ نیم گرم پانی حسب ضرورت۔

آدھ کپ نیم گرم پانی میں چینی ڈال کر ملائیں پھر خمیر حل کر کے رکھ دیں اور پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق گوندھ کر پیزا ڈو تیار کر لیں۔

فلنگ وٹا پنک کے لئے:

✽ شملہ مرچ ایک کپ (چوکور کٹی ہوئی)

ایک کپ (چوکور کٹے ہوئے)	✽ ٹماٹر
ایک کپ (اُبے ہوئے)	✽ تازہ مٹر
ایک کپ (آلیٹ کی طرح کٹی ہوئی)	✽ پیاز
ایک کپ (کٹی ہوئی)	✽ بند گوبھی
آدھا کپ (بارپک کٹے ہوئے)	✽ زیتون
آدھا کپ	✽ پیزا ساس
ایک پیالی (کدو کش کر لیں)	✽ پیزا انیر
چند ٹون لچھے (سجاوٹ کے لئے)	✽ پیاز
	ترکیب:

پیزا کی روٹی نیل کر چکنائی ہوئی بیکنگ ٹرے پر رکھیں۔ اس پر پیزا ساس چھ سے پھیلائیں پھر پنیر کو پھیلا کر اوپر ہر سبزی کی باری باری تہہ لگا کر سب سے آخر میں بند گوبھی ڈالیں اوپر پیاز کے لچھے بنا دیں۔

پہلے سے گرم ادون میں 200 سینٹی گریڈ پر 20-25 منٹ کے لئے بیک کریں اور سلائس کر کے گرم گرم پیش کریں۔ ٹماٹو کچپ ہمراہ رکھیں۔

وہجی ٹیبل پیزا (2)

VEGETABLE PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

✽ میدہ 2 کپ ✽ خمیر ڈیڑھ کھانے کا چمچ ✽ چینی ایک کھانے کا چمچ

(پسی ہوئی) ✽ نمک ایک چائے کا چمچ ✽ آئل ایک کھانے کا چمچ ✽ اجوائن

چٹکی بھر (پسی ہوئی) نیم گرم پانی حسب ضرورت

آدھا کپ نیم گرم پانی میں چٹنی اور خیر ملا کر رکھ دیں پھر پیزا ڈو کی بنیادی ترکیب کے مطابق میدہ گوندھ کر پیزا ڈو تیار کر لیں۔

فلنگ وٹا پنگ کے لئے:

چوتھائی کپ

ٹماٹو پیوری

2 عدد (بیج نکال کر باریک کٹی ہوئی)

شملہ مرچ

ایک کپ (اُبلے ہوئے)

مٹریا مکئی

ایک عدد (باریک کٹی ہوئی)

گاجر

5،4 عدد (بیج نکال کر لمبے رخ 2 ٹکڑے کریں)

سبز مرچ

آدھا آدھا چائے کا چمچ

نمک، پسی سیاہ مرچ

ایک کھانے کا چمچ

زیتون کا تیل

پونا کپ (کدو کش کیا ہوا)

پنیر

ترکیب:

پیزا کی روٹی تیل کر چکنا کی ہوئی بیکنگ ٹرے پر رکھیں۔ اس پر ٹماٹر پیوری اس طرح پھیلائیں کہ کناروں سے آدھا آدھا بیج اندر رہے۔ اس پر آدھا پنیر پھیلائیں۔

اب مٹر، شملہ مرچ اور گاجر باری باری پیزا میں پر پھیلائیں۔ سبز مرچ ڈال کر نمک، پسی کالی مرچ چھڑکیں اور باقی پنیر ڈال کر اوپر زیتون کا تیل چھڑک کر 200 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اوون میں 15 سے 20 منٹ

کے لئے بیک کریں۔ چھری سے پیزا کو کنارے سے اٹھا کر دیکھیں اگر رنگت گولڈن براؤن ہوگئی ہے تو سمجھیں پیزا تیار ہے۔ سلائس کر کے گرم گرم پیش کریں۔ ٹماٹو کچپ ہمراہ رکھیں۔

فلنگ وٹا پنگ کے لئے:

- ✽ شملہ مرج (ایک عدد) (درمیانہ سائز)
- ✽ ٹماٹر 2 عدد (درمیانے)
- ✽ مشروم 8 سے 10 عدد
- ✽ پیاز ایک عدد (درمیانہ سائز)
- ✽ تازہ مٹر آدھا کپ (اگلے ہوئے)
- ✽ گاجر ایک عدد (چھوٹا سائز، کدو کش کی ہوئی)
- ✽ آلو ایک عدد (درمیان، ابال کر چوکور ٹکڑے کر لیں)
- ✽ کم چکنائی بنیر آدھے سے پون کپ (کدو کش کیا ہوا)
- ✽ اور کینو پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ
- ✽ پیزا اساس ترکیب کے مطابق تیار کر کے استعمال کریں

ترکیب:

شملہ مرج کو درمیان سے کاٹ کر چج نکال کر باریک سرپس میں کاٹیں۔ ٹماٹر کے 4 ٹکڑے کریں پھر اس کے باریک سٹرپس بنالیں۔ مشروم اچھی طرح دھو کر خشک کر کے سلائس بنالیں۔ پیاز کو نیچے دار کاٹ لیں۔ پیزا پلیٹ کو گرم کر لیں۔ آٹے کی روٹی تیل کر پیزا پلیٹ میں رکھیں اس پر پیزا اساس لگائیں۔

اب اس پر تمام سبزیاں باری باری پھیلائیں پھر پنیر بچھا کر اوپر اور یکنو پاؤڈر چھڑک دیں اور پہلے سے 200 سینٹی گریڈ پر گرم اوون میں تقریباً 20 منٹ کے لئے بیک کریں یہاں تک کہ پیزا کی روٹی نیچے سے گولڈن براؤن ہو جائے۔ چھ یا آٹھ حصوں میں کاٹ کر ٹماٹو کچپ اور چلی ساس کے ہمراہ پیش کریں۔

نوٹ: اگر سو یا کا آٹا نہ ملے تو اس کے بغیر بنا سکتی ہیں۔ یہ پیزا ان افراد کے لئے بہترین ہے جو غذائے کا شکار ہیں آ۔ آپ چاہیں تو اس میں ابلے چکن یا مچھلی کا اضافہ بھی کر سکتی ہیں۔

پیزا ساس:

• ٹماٹر 5 عدد (درمیانہ سائز) • پیاز ایک عدد (چھوٹی) • لہسن 4،
5 ہوئے • زیتون کا تیل 2 کھانے کے چمچ • سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ
(گٹھی ہوئی) • نمک حسب پسند۔

ٹماٹر کے چھلکے اتار کر کاٹ کر بیج نکال دیں اور چوپ کر لیں۔ لہسن اور پیاز بھی چوپ کر لیں۔ ایک گہرے فرائی پان میں آئل گرم کر کے پیاز لہسن ڈال کر فرائی کریں پھر ٹماٹر بھی شامل کر دیں۔ چند بار چمچ چلا کر ایک کپ پانی ڈال دیں۔ ابال آ جائے تو نمک مرچ شامل کر کے درمیانے آگ پر 5 منٹ پکائیں کہ آمیزہ گاڑھا ہو جائے۔ ساس تیار ہے، ٹھنڈا کر کے استعمال کریں۔



سپریم پیزا

PIZZA SUPREME

پیزا ڈو کے لئے:

چکن تک پیزا کی طرح پیزا ڈو تیار کریں۔

فلنگ وٹا پنک کے لئے:

- چکن کی بوٹیاں
- پونا کپ (ایلی اور چوکور کٹی ہوئیں)
- بیف کی بوٹیاں
- پونا کپ (ایلی اور چوکور کٹی ہوئیں)
- سائمن مچھلی کے چوکور ٹکڑے
- پونا کپ
- سفید مرچ پاؤڈر
- ایک چائے کا چمچ
- نمک، کالی مرچ
- حسب ذائقہ

ٹماٹو پیوری بنانے کا طریقہ:

375 گرام سرخ مرچ پاؤڈر آٹھا کھانے کا چمچ ٹماٹر کچپ ڈھکھانے کے
چمچ پیڈ لیک عدد (چھوٹا سائز، کلٹ لیں) نمک آٹھا چائے کا چمچ جھان چٹلی بھر (پسی
ہوئی) لیسن جو ٹیک کھانے کا چمچ

ٹماٹر چھیل کر بیج نکال دیں۔ ایک کپ پانی میں ٹماٹر، پیاز، نمک اور مرچ
ملا کر ابالیں۔ ٹماٹر نرم ہو جائیں تو چوبھے سے اتار کر ٹھنڈا کر کے بلینڈر میں بلینڈ
کر لیں۔ یہ آمیزہ برتن میں ڈال کر باقی اشیاء بھی ملا دیں اور مزید پکائیں کہ
گھاڑھا ہو جائے۔ ٹماٹر پیوری تیار ہے۔ حسب ضرورت استعمال کریں۔

وہیٹ ویجی ٹیبل پیزا

WHEAT VEGETABLE PIZZA

پیزا ڈو کے لئے

عام آٹا ڈیڑھ کپ * سویا کا آٹا 2 کھانے کے چمچ * گندم کی بھوسی 2 کھانے کے چمچ * خمیر ڈیڑھ چائے کا چمچ * چینی چمکی بھر * نمک پون چائے کا چمچ * زیتون کا تیل ایک کھانے کا چمچ * نیم گرم پانی حسب ضرورت۔

ایک پیالی میں خشک خمیر اور چینی ڈال کر 5 کھانے کے چمچ نیم گرم پانی ڈالیں اور 15 منٹ کے لئے کسی گرم جگہ رکھ دیں کہ خمیر پھول جائے۔

آٹے اور سویا آٹے کو کس کر سے اس میں پھولا خمیر شامل کریں پھر نمک، زیتون کا تیل اور گندم کی بھوسی شامل کر کے حسب ضرورت پانی ملا تے ہوئے آٹا گوندھ لیں اور اسے گیلے کپڑے سے ڈھانپ کر گرم جگہ پر 30، 40 منٹ رکھ چھوڑیں کہ خمیر اچھی طرح اٹھ جائے۔ جب آٹا حجم میں دوگنا ہو جائے تو خشک بورڈ (تختے) پر آٹا چھڑک کر خمیر والے آٹے کو 8، 10 منٹ خوب ملیں کہ ملائم ہو جائے۔

2 چائے کے چمچ	* لیمن جوس
ایک چائے کا چمچ	* چاٹ مصالحہ
ایک کپ	* چکن بخنی
2 چائے کے چمچ	* میدہ
آدھا کپ	* آئل
4 تا 6 عدد (چوپ کئے ہوئے)	* مشروم

4 عدد (چوپ کئے ہوئے)

چند سلائس

ایک کپ (ٹکڑے کیا ہوا)

✽ زیتون

✽ ٹماٹر اور شملہ مرچ

✽ موزر یلا پنیر

ترکیب:

ایک دیہی نیس آئل گرم کریں اس میں فش ڈال کر فرائی کر کے نکال لیں۔ ایک کھانے کا بیج آئل رہنے دیں باقی نکال لیں۔ اس میں میدہ ڈال کر فرائی کریں پھر تیزی ڈال دیں اور ساتھ ہی چکن، بیف اور فرائی فش ڈال کر بیج چلاتے ہوئے پکائیں۔ نمک کالی مرچ اور سفید مرچ بھی ملا دیں اور پکنے دیں کہ یہ گاڑھا ہو جائے۔ ازار کر شٹا ہونے دیں۔

پیزا پلیٹ کو چکنا کر لیں۔ اس پر پیرا کی روٹی تیل کر ڈالیں پھر پیزا ساس لگائیں اور اس پر چکن بیف اور فش والا آمیزہ بھیلادیں کہ کناروں سے آدھا آدھا انچ اندر رہے۔ اس پر لیمن جوس اور چارٹ مہ: لہ چھڑک کر مشروم اور زیتون ڈالیں اوپر پنیر کے ٹکڑے پھیلا کر ٹماٹر اور شملہ مرچ کے سلائس سجا کر 200 سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم اوون میں 20 سے 25 منٹ کے لئے بیک کریں۔

چھرا سے پیزے کا کنارہ اٹھا کر دیکھیں رنگت لائٹ براؤن ہو تو جھیں پیزا حیار ہے۔ ٹماٹو کچپ اور چلی ساس کے ساتھ گرم گرم سرو کریں۔



منی پیزا

MINI PIZZA

پیزا ڈو کے لئے:

* میدہ ڈیڑھ کلو * انسٹنٹ خمیر (Yeast) ایک کھانے کا چمچ * پیسی
چینی ڈیڑھ چائے کا چمچ * اٹرہ ایک عدد * آبل 2 کھانے کے چمچ * نیم
گرم پانی گوندہنے کے لئے۔

خمیر اور چینی نو آ: حاکپ نیم گرم پانی میں حل کر لیں اور کسی گرم جگہ
چند منٹ کے لئے رکھ دیں۔ میدہ چھان لیں اور اسے پیزا ڈو کی بنیادی
ترکیب کے مطابق گوندھ لیں۔

فلنگ وٹا پنک کے لئے:

* چکن ایک کپ (پکا ہوا، پودنی پوٹیوں میں)

حسب ضرورت

150 گرام (سلاٹس لیں)

* ٹماٹو یا پیزا ساس

* پنیر

ترکیب:

پیزے کے لئے روٹی تیل کرکٹر سے چھوٹے گول ٹکڑے کاٹ
لیں۔ یہ گلاس کے منہ کے سائز کے ہونا چاہئیں۔ انہیں چکنا کی ہوئی بیکنگ
ٹرے میں رکھ کر ہر منی پیزے پر ٹماٹو ساس پھیلائیں اس پر چکن کی چند
بوٹیاں مصالحہ سمیت رکھ کر اوپر پنیر کا سلاٹس رکھیں۔

پہلے 200 سینٹی گریڈ پر گرم اوون میں 15 منٹ کے لئے بیک

کریں۔ مزید ارمنی پیزے تیار ہیں۔

سینڈ وچ

سینڈ وچ کبھی کامن بھاتا کھا جاتے ہیں۔ کوئی بھی اچھی ٹی پارٹی ان کے بغیر ادھوری کبھی جاتی ہے۔ سینڈ وچ بے شمار ذائقوں اور کئی شکلوں میں تیار کئے جاتے ہیں اور غذائیت سے بھرپور ہوتے ہیں۔ سینڈ وچ کی تیاری میں چند باتیں ہمیشہ یاد رکھیں:

- 1- ڈبل روٹی معیاری ہونی چاہئے۔ سینڈ وچ سلائس بہت موٹے نہ کئے ہوں یہ جتنے باریک ہوں گے اتنے ہی اچھے سینڈ وچ بنیں گے۔
- 2- بہتر ہوگا اگر آپ بیکری ہی سے، ڈبل روٹی کے سخت کنارے کٹوا کر سینڈ وچ سلائس تیار کرالیں۔
- 3- سینڈ وچ میں آپ اپنی مرضی اور پسند کی کوئی بھی فیلنگ بھر سکتے ہیں مثلاً چکن، گوشت یا مچھی کے ٹکڑے یا ریشے، مٹائی، کباب، ابلے انڈے، مختلف سبزیاں، خیر، مائیوئیز وغیرہ لیکن بڑی فیلنگ ہو اس کا اچھا نرم ہونا لازمی ہے تاکہ سلائس پر ہموار اور یکساں لگ سکے۔

- 4- سینڈ وچ تیار کرنے کے بعد انہیں خشک ہونے سے بچانے کے لئے کوئی موٹا کپڑا پانی میں بھگو کر اچھی طرح نیچوڑ لیں اور اس میں سینڈ وچ لپیٹ کر رکھیں یا بڑی پیپر لے کر اس میں سینڈ وچ پیک کر کے فریج میں رکھیں۔

5- سینڈویچز کو سرو کرنے کا انداز جی خوبصورتی لئے ہونا چاہئے کہ دیکھنے والی آنکھ ساثر ہوئے بغیر نہ رہ سکے۔ سینڈویچ کے ساتھ ایک چھوٹی پلیٹ ٹر (چھری، کاغذ اور نیپکن (Napkin) بھی رکھیں۔

چکن سینڈویچز

CHICKEN SANDWICHES

اجزاء:

- ✽ ڈبل روٹی (سینڈویچز 2/3)
- ✽ 12 سلائس
- ✽ چکن
- ✽ ایک کپ (بال کرریشے کر لیں)
- ✽ مکھن
- ✽ آدھا کپ
- ✽ نمک، پیسی کالی مرچ
- ✽ حسب ذائقہ
- ✽ حسب ضرورت

ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔
چکن میں مکھن، نمک، کالی مرچ ڈال کر کانٹے سے اچھی طرح مکس کر لیں۔ اب ایک سلائس لے کر اس پر چھری سے چکن والا آمیزہ ہموار اور یکساں لگائیں اور دوسرا سلائس رکھ کر ٹکونا کاٹ لیں۔
اس طرح 6 سینڈویچ بنا کر ٹکونے کاٹ لیں اور کچپ کے ساتھ پیش کریں۔ چاہیں تو ساتھ کول سلا اور فرنیچ فرائر رکھیں۔

کول سلا (Cole Slaw)

آدھے کلو (پارک لیوڈی کٹی ہوئی)

بھی

✽ مایونیز
✽ چینی
✽ نمک، پسی کالی مرچ
✽ تازہ کریم
✽ آدھا آدھا چائے کا چمچ
✽ آدھا کپ
ترکیب:

ایک بٹے بڈل میں بند گوبھی ڈالیں۔ اس میں مایونیز اور کریم شامل کریں اور ملائیں نمک اور کالی مرچ چھڑک کر پھر ملائیں۔ کول سلاتیار ہے۔

چکن سینڈویچز (2)



✽ ڈبل روٹی (سینڈویچ ڈالی) ایک عدد
✽ چکن
✽ نمک، پسی کالی مرچ
✽ کارن فلوئر
✽ چکن بخنی
✽ مسٹرڈ پاؤڈر
✽ مایونیز
✽ ڈیڑھ کپ (ابال کر ریٹے کر لیں)
✽ آدھا آدھا چائے کا چمچ
✽ ایک کھانے کا چمچ
✽ پونا کپ
✽ چوتھائی چائے کا چمچ
✽ آدھا کپ
ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

بخنی میں کارن فلوئر چمچ بھر پانی میں گھول کر شامل کریں اور اتنی دیر

پکائیں کہ گاڑھی ہو جائے۔ اب ایک باؤل میں چکن ڈالیں اس میں بخنی، مایونیز، نمک، کالی مرچ اور مسٹرڈ پاؤڈر ڈال کر کانٹے سے ملائیں کہ یکجان ہو جائے یوں سینڈوچ پیسٹ تیار ہو جائے گی۔

ایک سلائس لیں اس پر چکن والی پیسٹ کی تہہ لگائیں اوپر دوسرا سلائس رکھ کر ہلکا سا دبا دیں۔ یوں ساری ڈبل روٹی کے سلائس تیار کر لیں۔ کول سلا اور ٹماٹر لچپ، کے ساتھ پیش کریں۔

کلب سینڈوچ



- | | |
|--|----------------|
| ایک عدد (درمانہ سائز) | سینڈوچ بریڈ |
| آدھ کلو (اہال کرہڑی نکال کر قیمہ کر لیں) | چکن |
| 6 عدد (نرم ایلے ہونے) | اٹھ |
| 150 گرام | مکھن |
| آدھا چائے کا چمچ | کالی مرچ پاؤڈر |
| یون چائے کا چمچ یا حسب ذائقہ | نمک |
| آدھا چائے کا چمچ | رائی پاؤڈر |
| ڈیڑھ کھانے کا چمچ | زیتون کا تیل |
| آدھا کھانے کا چمچ | لیموں کا رس |

ترکیب:

تیز چھری سے ڈبل روٹی کے کنارے کاٹ لیں۔

نرم اُبلے انڈے چھیل کر بلینڈر میں ڈالیں اور چکن کے علاوہ تمام اشیاء ڈال کر بلینڈ کر لیں (اگر بلینڈر نہ ہو تو ہینڈ بیٹر استعمال کریں) آمیزہ نرم پیسٹ کی شکل اختیار کر جائے گا۔

ڈبل روٹی کے تمام سلائز کے ایک طرف یہ پیسٹ ہموار اور یکساں پھیلائیں پھر ایک سلائز پر اُبلے چکن کا قیمہ بچھا کر اسے دوسرے سلائز سے کور کریں، اس پر تیسرا سلائز رکھ کر پہلے کی طرح قیمہ پھیلا کر چوتھے سلائز سے کور کر کے رومیان سے تیز چھری سے ٹکونا کاٹ لیں۔
کول سلا اور آلوؤں کے پیسے کے ساتھ سرو کریں۔ ٹماٹو کچپ ہمراہ رکھیں۔

امریکن کلب سینڈویچز

AMERICAN CLUB SANDWICHES

اجزاء:

ایک عدد	☆ سینڈویچ بریڈ
ایک کپ	☆ نرم مکھن
7 عدد (ابال لیں، 4 سے آٹلیٹ بنائیں)	☆ انڈے
ایک کپ (ابلا اور ریشے کیا ہوا)	☆ چکن
حسب ذائقہ	☆ نمک، پیسی کالی مرچ
ایک کپ (چوپ کئے ہوئے)	☆ بند گو بھی، کھیرا، ٹماٹر
آدھا کپ	☆ مایونیز
چند عدد	☆ سلاڈ کے پتے

ترکیب:

ڈبل روٹی کے سخت کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

ایک سینڈوچ کے لئے 4 سلائس استعمال ہوں گے جنہیں تیار ہونے

کے بعد درمیان سے نگوٹا کاٹ لیا جائے گا۔

ایک باؤل میں ریشہ کیا چکن ڈال کر اس میں کچھ مکھن، نمک، کالی

مرچ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔

ایک دوسرے باؤل میں 2 گرم آبلے انڈے میٹش کریں اور چوپ کی

سبزیاں اور مایو نیز ڈال کر مکس کریں۔

4 انڈوں کو اچھی طرح بیٹنٹ کر ان میں تھوڑا نمک، کالی مرچ

ڈالیں اور تھوڑا تھوڑا توڑے پر ڈال کر آبلے تیار کر لیں۔

ایک بریڈ سلائس لیں اس پر مکھن لگائیں اور چکن کا مرکب ہموار اور

یکساں پھیلائیں اس پر دوسرا سلائس رکھیں اور تلاء آبلے اور سلاڈ کا پتہ رکھیں

اس پر تیسرا سلائس رکھیں اور اس پر سبزیوں والا مرکب پھیلائیں اور ٹماٹر اور

کھیرے کے قتلے رکھ کر چوتھے مکھن لگے سلائس سے کور کریں۔

درمیان سے نگوٹا کاٹ لیں۔ ایک پلیٹ میں اس طرح سجائیں کہ

چاروں سینڈوچز کے کوئے ایک دوسرے سے ملیں اور درمیان میں چوکور

خالی جگہ بنے۔ اس میں سلاڈ کا پتہ رکھ کر اس پر ایک طرف ٹماٹر اور کھیرے

کے ٹکڑے رکھیں اور ساتھ فریج فراز ڈالیں۔

ہر سینڈوچ کے درمیان میں ایک ٹوتھ پک لگائیں جس کے اوپری

سرے پر مٹر کا ایک دانہ لگائیں۔ ٹماٹر کچپ کے ساتھ پیش کریں۔

چکن ویکٹی ٹیبل سینڈ وچرز

CHICKEN VEGTABLE SANDWICHES

اجزاء:

2 کپ (ابال کر ریشہ کیا ہوا)	چکن
2 عدد (سخت ابے ہوئے)	اٹھ بے
آدھا کپ	مایونیز
آدھا کپ	کھن
آدھا کپ (باریک کٹی ہوئی)	بند گوبھی
ایک عدد (دریائے سبز، کدو کش کی ہوئی)	گاجر
آدھا کپ (باریک کٹے ہوئے)	ہری پیاز کے پتے
ایک عدد (چھوٹی، سبب نکال کر باریک کٹی ہوئی)	شملہ مرچ
چوتھائی چائے کا چمچ	سفید مرچ پاؤڈر
آدھا چائے کا چمچ	کالی مرچ پاؤڈر
حسب ذائقہ	نمک
چوتھائی کپ	گرم دودھ
10 سلائس	سینڈ وچ بریڈ

ترکیب:

ابلا چکن اور اٹھ بے چار میں پیس لیں اور اس میں مایونیز، کھن،
حمام بنریاں، نمک مرچ ملا کر کانٹے سے یکجان کر لیں۔ اب گرم دودھ

ملائیں اور آمیزے کو کچھ دیر کے لئے فریج میں رکھ دیں۔

سلائس کناروں سے کاٹ لیں۔ ایک سلائس لیں اس پر چکن والا آمیزہ، نمونہ اور یکساں لگا کر دوسرے سلائس سے کور کر کے تیز چھری سے نگوٹا کاٹیں۔ سینڈوچ تیار ہے۔ اس باقی سلائسز کے بھی سینڈوچ تیار کر لیں۔

ایک پلٹ میں سلاؤ کے پتے بچھا کر سینڈوچ سجائیں ایک طرف کول سلاڈالیں۔ گرم گرم چھین اور ٹماٹو کچپ ساتھ رکھیں۔

چکن و میٹھی ٹیبل سینڈوچز (2)

CHICKEN VEGETABLE SANDWICHES

اجزاء:

ایک عدد	* ڈبل روٹی
250 گرام	* مرغ کا قلم
ایک کپ (باریک کٹی ہوئی)	* بند گو بھی
ایک عدد (درمیانہ، ابلا ہوا)	* آلو
آدھا کپ (اُبلے ہوئے)	* منر
ایک عدد (درمیانہ، چوپ کر لیں)	* پیاز
2 کھانے کے چمچ	* سرکہ
آدھا چائے کا چمچ	* گرم مصالحہ
حسب ذائقہ	* نمک، کالی مرچ

* ملین
* ٹماٹو ساس
* سلاد کے پتے
* آئل
* ترکیب:

آدھا کپ
آدھا کپ
آدھا کپ (کٹے ہوئے)
ایک کھانے کا چمچ

ایک پان میں آئل گرم کریں اس میں قیمہ ڈال کر چند بار چمچ چلا کر پیاز ڈال دیں۔ نمک، کالی مرچ اور گرم مصالحہ ملا کر بھونیں بند گوبھی ڈال دیں اور ساتھ ہی ابنا آلو ہاتھ۔، مسل کر ڈالیں اور مٹر شامل کر کے چند بار چمچ چلا کر اتار لیں۔

ٹھنڈا ہو جائے تو سرکہ ملا کر کاٹیں۔ اچھی طرح یکجان کر لیں۔
ڈبل روٹی کے کنارے کاٹ لیں۔ ایک سلائس پر مکھن لگا کر قیمہ سبزی والا آمیزہ ہموار پھیلائیں اور سلاد کے پتے رکھیں اور ٹماٹو ساس ڈال کر دوسرا سلائس اوپر رکھ کر تیز چھری سے ٹکوتا کاٹ لیں۔ سینڈوچ تیار ہے۔
اس طرح تمام سینڈوچ تیار کر لیں۔ ٹماٹو کچپ کے ساتھ پیش کریں۔

ویجی ٹیبلز سینڈوچز

VEGETABLE SANDWICHES

اجزاء:

10 سلائس
آدھا کپ (ابال کر میٹھ کیا ہوا)

* سینڈوچ بریڈ
* آلو

✽ مٹر ✽
✽ گاجر ✽
✽ بند گوبھی ✽
✽ مایونیز ✽
✽ فریش کریم ✽
آدھا کپ (ابال کر چل لیں)
2 کھانے کے چھج (ابال کر میٹھ کی ہوئی)
ایک کپ (کدو کش کر لیں)
آدھا کپ
آدھا کپ

✽ سفید مرچ پاؤڈر ✽
✽ نمک ✽
✽ مایونیز (مزید) ✽
✽ ٹماٹو کچپ ✽
آدھا چائے کا چھج
پد تھائی چائے کا چھج
آدھا کپ
آدھا کپ

ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے کاٹ لیں۔
ایک بڑے باؤل میں ساری سبزیاں، مایونیز، کریم اور نمک مرچ
ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔
ایک دوسرے پیالے میں آدھا کپ مایونیز اور ٹماٹو کچپ ڈال کر
کانٹے سے پھیٹ کر یکجان کر لیں۔
ڈبل روٹی کے تمام سلائسز کے ایک طرف کچپ، مایونیز والا پیسٹ
لگائیں۔ اب ایک سلائسن پر سبز یوں والا آمیزہ پھیلا کر دوسرے سلائسن سے
کور کر کے تگونا کاٹ لیں۔ اس طرح تمام سینڈوچ تیار کر لیں اور سلاڈ کے
پتے پیچھی سرونگ پلیٹ میں رکھ کر پیش کریں۔

اوپن بیکڈ سینڈویچز

OPEN BACKED SANDWICHES

اجزاء:

ایک کپ (ابلا اور باریک ٹکڑوں میں کٹا ہوا)

چکن

ایک کپ (کدو کش کر لیں)

نیر

ایک کھانے کا چمچ

مکھن

نیلے بند

ڈبل روٹی

ایک کپ

وائٹ ساس

ایک چائے کا چمچ (گٹی ہوئی)

کالی مرچ

ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

وائٹ ساس میں اپنے چکن کے ٹکڑے ڈالیں اور کانے سے اچھی

طرح مکس کر لیں۔ اب ایک سلائس لے کر اس پر ہلکا سا مکھن لگا کر پختن اور

وائٹ ساس والا آمیزہ ہموار پھیلائیں۔ اوپر نیر ڈالیں اور کالی مرچ

چھڑک دیں۔

اس طرح تمام سلائس تیار کر کے ایک بیکنگ ٹرے میں رکھ دیں۔ پہلے

200 سینٹی گریڈ پر گرم اوون میں 10 منٹ کے لئے بیک کریں۔ نیر

پکھل جائے اور رنگت گولڈن براؤن ہو جائے تو نکال کر گرم گرم سرو کریں۔

ٹماٹو کچپ ہمراہ رکھیں۔

روست بیف اوپن سینڈوچز

ROAST BEEF OPEN SANDWICHES

اجزاء:

10 سلائس (سینڈوچ والی ڈبل روٹی لیں)	✽ ڈبل روٹی
10 سلائس	✽ روست بیف
10 سلائس	✽ پنیر
چونکھ	✽ مایونیز
2 کھانے کے چمچ	✽ مکھن
ایک چائے کا چمچ	✽ سفید مرچ پاؤڈر
آدھا چائے کا چمچ (کٹی ہوئی)	✽ کالی مرچ
چوتھائی چائے کا چمچ	✽ نمک
آدھا چائے کا چمچ	✽ براؤن شوگر
پوناکھ (باریک کٹی ہوئی)	✽ بند گوبھی
2 عدد (چھوٹا سائز، چوپ کی ہوئی)	✽ گاجر
حسب ضرورت (باریک کٹے ہوئے)	✽ سلاڈ کے پتے

ترکیب:

ایک باؤل میں مایونیز ڈالیں اس میں نمک، سفید و کالی مرچ، براؤن شوگر، بند گوبھی اور گاجر ڈال کر ملا لیں۔

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔ ٹوسٹر Low درجہ پر رکھ کر سلائس اس میں گرم کر لیں۔ ایک سلائس پر پہلے چھری سے مکھن پھیلائیں پھر مایونیز والا آمیزہ کی تہہ لگا کر اوپر روٹ بیف سلائس رکھیں۔ اس کے اوپر پنیر کا سلائس رکھ کر سلاڈ کے پتے ڈال کر فوراً گرم گرم سرو کریں۔

چکن ایک اینڈ اوین سینڈویچز

CHICKEN EGG & ONION SANDWICHES

اجزاء:

2 کپ (اُبال کر ریشے کیا ہوا)	چکن
2 عدد (ہاف بوائل کریں)	انڈے
2 کھانے کے چمچ	مکھن
2 کھانے کے چمچ	سفید سرکہ
آدھا آدھا چائے کا چمچ	نمک، کالی مرچ
4 عدد (چھوٹا سائز، گول پتھوں میں کٹی ہوئی)	پیاز
آدھا کپ	ٹماٹو ساس
ایک عدد	ڈبل روٹی

ترکیب:

ہاف بوائٹل انڈوں کو ہمیشہ کر کے ان میں مکھن ملا لیں۔ سرکہ، نمک، کالی مرچ شامل کر کے چکن ڈال کر اچھی طرح یکجان کر لیں۔
ڈب روٹی کے سلائس کناروں سے کاٹ لیں۔ ایک سلائس لیں اس پر چکن اور انڈوں والا آمیزہ ہموار اور یکساں پھیلا کر پیاز کے لچھے رکھیں اور ٹماٹو ساس ڈال کر دوسرا سلائس اوپر رکھ کر ہلکا سا دبا دیں۔ سینڈوچ تیار ہے۔

اس طرح تمام سینڈوچ تیار کر کے ایک ٹرے میں سلاؤ کے پتے بچھا کر اس میں سلیقے سے رکھ کر ٹماٹو کچپ کے ساتھ پیش کریں۔



فرائیڈ فیش سینڈوچ

FRIED FISH SANDWICHES

اجزاء:

125 گرام (بھاپ میں پکی ہوئی)

✽ سائمن مچھلی

ڈیڑھ کھانے کا چمچ

✽ مایونیز

آدھا کپ (کدو کش کیا ہوا)

✽ خیر

ایک عدد (باریک کاٹ لیں)

✽ ہری پیاز

حسب ذائقہ

✽ نمک، پیسی کالی مرچ

کھن ✨
 انڈہ ✨
 دودھ ✨
 ڈبل روٹی ✨
 آئل ✨
 چوتھائی کپ
 ایک عدد
 2 کھانے کے چمچ
 ایک عدد
 فرائی کرنے کے لئے
 ترکیب:

ڈبل روٹی کے تمام سلائس بیلن سے دبا کر نپل لیں اور گول کٹر سے کاٹ لیں۔

مچھلی کو انگلیوں سے مسل لیں اور اس میں مایونیز، پیاز، ہری پیاز اور نمک، کالی مرچ ملا لیں۔

اب ڈبل روٹی کے گول سلائس پر ایک طرف کھن لگائیں اور اس پر مچھلی والا آمیزہ رکھ کر دوسرا سلائس اوپر رکھیں اور دبا دیں۔

اس طرح تمام سلائس نئے سینڈوچ تیار کر لیں۔
 انڈے میں دودھ ملا کر خوب پھیٹ لیں۔

ایک گہرے فرائی پان میں آئل گرم کریں اور ایک ایک سینڈوچ انڈے والے آمیزے میں ڈبو کر آئل میں گولڈن براؤن ہونے تک تل کر کچن پیپر پر نکالتی جائیں۔

فنگر چپس کے ساتھ پیش کریں۔ ٹماٹو کچپ ہمراہ رکھیں۔

چکن پوٹو سینڈوچ

CHICKEN POTATO SANDWICH

اجزاء:

✽ چکن

250 گرام (ابلا اور ریشے کیا ہوا)

✽ آلو

4 عدد (درمیانہ سائز، ابلے اور میٹھ کئے ہوئے)

✽ مٹر

آدھ اکپ (اُبلے ہوئے، پکچل لیں)

✽ ہر ادھنیا

آدھ گھی (باریک کتر لیں)

✽ پودینہ

چند پتے

✽ ہری مرچ

4 عدد (باریک کٹی ہوئی)

✽ چاٹ مصالحہ

ایک چائے کا چمچ

✽ زیرہ، کالی مرچ

ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)

✽ نمک

چوتھائی چائے کا چمچ یا حسب ذائقہ

✽ پنیر

250 گرام (کدو کش کیا ہوا)

✽ مایونیز

5 کھانے کے چمچ

✽ انڈے

4 عدد (پھینٹے ہوئے)

✽ سینڈوچ بریڈ

ایک عدد (درمیانہ سائز)

ترکیب:

ایک بڑے باؤل میں ابلا چکن ڈال کر میٹھ کئے آلو، پکچلے مٹر، تمام

ہر مصالحہ، نمک، چاٹ مصالحہ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ اب

پنیر شامل کر کے ہاتھ سے ملا کر یکجان کر لیں۔

ڈبل روٹی کے تحت کنارے کاٹ کر نہیں ٹکونا کاٹ لیں۔

ایک ٹکڑا لے کر اس پر مایونیز لگائیں اور دوسرے ٹکڑے پر چکن والا مرکب پھیلا کر اسے مایونیز لگے ٹکڑے سے کور کریں۔ اس طرح سارے سینڈوچ بنالیں۔

ایک توبہ پر بکاسا آئل لگائیں۔ سینڈوچ انڈے میں ڈبو کر تونے پر اچھی طرح سینک لیں۔ ایک ڈش میں سجا کر گرم گرم پیش کریں۔ ہر بے پودینے کی پنہنی کے ساتھ یہ سینڈوچ خوب مزہ دیتے ہیں۔

پنیر ایسٹار وچرز



اجزاء:

- | | |
|------------------------------------|---------------|
| 3 سلاٹس | ✽ سینڈوچ بریڈ |
| آدھا کپ (کدو کش کیا ہوا) | ✽ پنیر |
| ایک کھانے کا چمچ | ✽ ٹماٹو ساس |
| ایک کپ (چھوٹی بوٹیوں میں، پکا ہوا) | ✽ چکن |
| آدھی (چھوٹی چوکور کٹی ہوئی) | ✽ شملہ مرچ |

ترکیب:

سینڈوچ سلاٹس کو درمیان سے ٹکونا کاٹ لیں۔

ان پر ٹماٹو ساس کی تہہ لگائیں۔ اس پر تھوڑا سا پیاز ڈالیں۔ اس پر چکن کی بوٹیاں پھیلا کر شملہ مرچ کے چند چوکور ٹکڑے رکھیں اور پھر اوپر پیاز چھڑک کر پہلے سے گرم اودن میں کچھ دیر کے لئے بیک کریں کہ پیاز پگھل جائے اور سلائس با دمی رنگت اختیار کر جائیں۔
گرم گرم پیش کریں۔ آلوؤں کے چپس، کول سلا اور ٹماٹو کچپ ساتھ رکھیں۔

ایک سینڈویچ



اجزاء:

6 سلائس	سینڈویچ بریڈ
2 عدد (سخت اُبلے ہوئے)	اٹھ
3 کھانے کے چمچ	نرم مکھن
آدھا چائے کا چمچ	پسی کالی مرچ
چوتھائی چائے کا چمچ یا حسب ذائقہ	نمک
چوتھائی چائے کا چمچ	رائی (پسی ہوئی)
ایک عدد (آدھا استعمال ہوگا)	کھیرا
ایک عدد	ٹماٹر
چند عدد	سلاڈ کے پتے

ترکیب:

سخت ابلے انڈے کاٹے سے Mash کر لیں۔

کھنکھن کو کاٹنے سے پھینٹ کر اس میں کالی مرچ، نمک اور رائی شامل کر کے اچھی طرح کس کریں پھر ابلے میٹس کئے انڈے ڈال کر کس کر لیں۔

سلائس تیز چھری سے کناروں سے کاٹ لیں۔

ہر سلائس پر انڈے، کھنکھن والا آمیزہ، ہموار اور یکساں پھیلا کر دو سلائس

جوڑ کر درمیان سے بکویں۔ نہ کاٹ لیں، اس طرح 12 سینڈوچ بنیں گے۔

سلاد، کھیر اور ٹماٹر دھو لیں۔

کھیر اچھیل کر لمبوترے تارے کاٹ لیں ٹماٹر کے گول قٹتے کر لیں۔

ایک پلیٹ میں سلاد کے پتے بچھا کر درمیان میں سینڈوچ رکھ کر ارد گرد ٹماٹر

اور کھیر اسجا کر پیش کریں۔ ٹماٹو کچپ ساتھ رکھیں۔

مائیونیز ایک سینڈوچ پر:

MAYONNAISE EGG SANDWICHES

اجزاء:

6 عدد (سخت ابلے ہوئے)

انڈے

ایک کپ

مائیونیز

جب ذائقہ

نمک، پیسی کالی مرچ

12 سلائس

ڈبل روٹی

ترکیب:

ایبلے انڈوں کو کانٹے کی مدد سے میش (Mash) کر لیں۔
ان میں نمک، کالی مرچ ملا کر مایونیز ڈالیں اور مکس کریں۔ نرم
سینڈوچ پیسٹ تیار ہے۔

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔
ایک سلائس پر اٹھے اور مایونیز پیسٹ کی چھری سے ہموار آور
نیکساں تہہ لگائیں اور اس پر دوسرا تو س رکھ کر ٹکوتا کاٹ لیں۔
اس طرح تمام سلائسز کے سینڈوچ تیار کر لیں۔ کون سلا اور فریج
فرائز کے ساتھ سرو کریں۔ ٹماٹو کچپ بہرا دیکھیں۔

پن ویکل سینڈوچیز

PINSHEEL SANDWICHES

اجزاء:

ایک عدد	ڈبل روٹی
2 کپ (پکا ہوا)	چکن کا قیمہ
ایک عدد (باریک کٹی ہوئی)	پیاز
100 گرام	مکھن
حسب ضرورت	وائٹ ساس
ایک شیٹ	بٹر پیپر

ترکیب:

ڈبل روٹی کے لمبائی کے رخ 6 سلائس بنوائیں۔ اس طرح لمبو ترے سلائس تیار ہوں گے۔ ان کے کنارے کاٹ لیں اور بیلن سے دبا کر بیل لیں کہ پتلے ہو جائیں۔

چکن کے - قیے میں پیاز ملا لیں۔

اب ایک سلائس پر پہلے مکھن لگائیں پھر وائٹ ساس لگائیں اس کے بعد قیے کی تہہ بچھائیں۔ اب رنگ پن کے ساتھ سلائس کو احتیاط سے رول کر لیں اور بریڈ پیسٹر میں ریپ (wrap) کر لیں اور فریج میں 2، 3 گھنٹے کے لئے رکھ دیں کہ سیٹ ہو جائے۔

اس طرح سارے سلائسز کے سینڈوچ بنالیں اور پیش کرتے وقت قتلے کاٹ کر پلیٹ میں سجالیں۔ ٹماٹو کچپ ہمراہ رکھیں۔

وائٹ ساس بنانے کی ترکیب:

✽ میدہ ایک کھانے کا چمچ ✽ آئل ایک کھانے کا چمچ ✽ انڈہ ایک عدد

✽ دودھ ایک کپ

ایک ڈیپ فرائی پان میں آئل گرم کریں پھر میدہ ڈال کر ذرا فرائی کریں۔ انڈہ اور دودھ اکٹھا پھیٹ کر ڈالیں اور پکائیں۔ جب ساس گاڑھی ہو جائے تو چولہے سے اتار کر ٹھنڈا کریں پھر حسب ذائقہ نمک اور ایک چائے کا چمچ سفید مرچ پاؤڈر ملا لیں۔ وائٹ ساس تیار ہے۔

فرائیڈ سینڈویچ

FRIED SANDWICH

اجزاء:

• ڈبل روٹی (سینڈویچ والی) 6 سلائس

• ہنڈ بیف کے باریک سلائس 3 عدد

• ٹماٹر 2 عدد (بڑے اور سخت)

• مکس فروٹ جیم 1 ٹھوڑا سا

• میڈہ 1 چوتھائی کپ

• اٹھ بے 2 عدد

• آئل 1 کپ

ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

ہنڈ بیف کے سلائس ڈبل روٹی کے سلائس کے ساتھ چاہئیں

اب ڈبل روٹی اور ہنڈ بیف کے سلائس لگانے کاٹ لیں۔

لگانے کے ڈبل روٹی کے سلائس پر ہنڈ بیف کا ٹکڑا رکھیں اور

دوسرے سلائس پر تھوڑا جیم لگائیں اور ٹماٹر کا ایک ٹکڑا رکھیں۔ اس طرح 12

لگانے سینڈویچ بنائیں۔

میڈہ میں تھوڑا پانی ڈال کر پتلا پیسٹ بنالیں۔ دونوں اٹھ بے

خوب پھینٹ کر میڈے میں ملا دیں۔ حسب ذائقہ نمک اور پیسی کالی مرچ

بھی ملا لیں۔

غرائی پان میں آئل گرم کریں اور سینڈ وچ میڈ سے اور انڈے والے آمیزے میں ڈبو کر آئل میں چھوڑیں۔ دونوں طرف سے سرخ کر کے نکال لیں اس طرح تمام سینڈ وچ تل لیں۔ چائے کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

مہنگی سینڈ وچ چتر



اجزاء:

- * ڈبل روٹی (سینڈ وچ والی) ایک عدد
- * چکن ایک کپ (ابال کر لینے کیا ہوا)
- * مسٹرڈ ساس آدھا کپ
- * مایونیز ایک کپ
- * کچپ آدھا کپ
- * سرکہ ایک کھانے کا چمچ
- * نمک، سیاہ مرچ حسب ذائقہ
- * کھیرا ایک عدد (کدو کش کر لیں)
- * ٹماٹر 2 عدد (قتلے کر لیں)
- * پنیر حسب ضرورت (کدو کش کیا ہوا)

ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

چکن میں نمک، کالی مرچ اور سرکہ ملا دیں۔ ایک سلائس لیں اس پر مایونیز چھری سے پھیلائیں پھر مسٹرڈ ساس اور پھر ٹماٹو کچپ لگائیں۔ اب اس پر چکن اور تھوڑا پیئر رکھیں پھر کدو کش کیا تھوڑا کھیرا اور ٹماٹر کا ایک قندہ رکھیں۔ دوسرے سلائس کو ہلکی سی مایونیز لگا کر اس سلائس پر رکھ دیں۔

اب تیز چھرنے سے کاٹ کر پہلے 2 ٹکونے سینڈوچ بنائیں پھر انہیں دوبارہ درمیان سے کاٹ لیں۔ اسی طرح 2 سلائس کے 4 منی سینڈوچ بنیں گے۔ اس طرح تمام سینڈوچ تیار کر لیں۔ ایک پلیٹ میں سلاڈ کے پتے بچھا کر اوپر یہ سینڈوچ سجائیں اور ٹماٹو کچپ کے ساتھ پیش کریں۔

چکن ٹماٹر اور پیاز والے سینڈوچ

CHICKEN TOMATO & ONION SANDWICH

اجزاء:

ایک کپ (ابال کر ریشے کیا ہوا)	چکن
پون کپ	مایونیز
8 سلائس	ڈبل روٹی (سینڈوچ والی)
ایک عدد (چھوٹا، چوپ کر لیں)	ٹماٹر
آدھا (درمیانہ، چوپ کر لیں)	پیاز

آدھا چائے کا چمچ یا حسب ذائقہ
حسب ذائقہ
ایک چائے کا چمچ

ۛ پسی کالی مرچ
ۛ نمک
ۛ لیموں کا جوس
| ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔
مایونیز میں چکن کے علاوہ باقی تمام اشیاء اچھی طرح ملا لیں۔
اب چھری سے سلائس پر مایونیز والا آمیزہ پھیلائیں اوپر چکن کے
ٹکڑے سجائیں اور دوسرے سلائس سے کور کر کے درمیان سے ٹکونا کاٹ لیں۔
اس طرح تمام سینڈوچ تیار کر لیں۔ کول سلا اور فنگر پیس کے ساتھ
پیش کریں۔ ٹمائو کچپ ہمراہ رکھیں۔

ربن سینڈوچیز

RIBBON SANDWICH

آدھ کلو (بغیر ہڈی کا، پکا ہوا)
ایک کپ
12 سلائس
آدھا کپ (باریک کٹے ہوئے)
آدھا کپ (باریک گترا ہوا)

اجزاء:
ۛ چکن
ۛ مایونیز
ۛ ڈبل روٹی
ۛ اخروٹ
ۛ دھنیا

• نمک، سیاہ مرچ حسب ذائقہ

• ٹماٹو کچپ حسب ضرورت

ترکیب:

سینڈوچ والی ڈبل روٹی لیں اور ہر سلائس کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

چکن کو باریک سٹریپس میں کاٹ لیں۔

ایک بڑے باؤل میں مایونیز ڈالیں اب اس میں چکن ملائیں پھر اخروٹ، دھنیا اور نمک مرچ ملا دیں۔ ایک سلائس لے کر اس پر یہ آمیزہ لگائیں اور دوسرے سلائس پر ٹماٹو کچپ لگ کر اسے پہلے سلائس پر رکھ کر 3 لمبو ترے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

اس طرح تمام سلائس کے رین سینڈوچ بنائیں۔ کل 18 سینڈوچ بنیں گے۔ ایک پلیٹ میں سلاڈ کے پتے بچھا کر یہ سینڈوچ رکھیں۔ کول سلاڈ اور فریج فرائز کے ساتھ پیش کریں۔ ٹماٹو کچپ ہمراہ رکھیں۔

اوپن سینڈوچرز

OPEN SANDWICHES

اجزاء:

ایک کپ (ابال کر ریشے کیا ہوا)

ایک عدد

آدھا کپ

• چکن

• ڈبل روٹی

• مارجرین

۱۰ اٹھ (اسلم ہوئے اور چھوٹے ٹکڑے بن گئے)

۱۱ پنیر ایک کپ (کدو کس کیا ہوا)

۱۲ کچپ آدھا کپ

۱۳ پسلی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ

۱۴ نمک حسب ذائقہ

۱۵ پودینے کے پتے تھوڑے سے

ترکیب:

ڈبل روٹی کے سلائس گول کر کے گولائی میں کاٹ لیں۔

ایک بڑے باؤل میں اٹھ، مارجرین، پنیر، چکن اور نمک مرچ ملا کر اچھی طرح میش (Mash) کر لیں۔

گول کٹے ہر سلائس پر یہ آمیزہ لگا کر اس کے درمیان میں تھوڑا سا کچپ ڈالیں اور پوینے کے پتوں سے سجا کر ایک ڈش میں رکھ لیں۔ اوپن سینڈویچ میں دوسرا سلائس اوپر نہیں رکھا جاتا بلکہ ہر سلائس علیحدہ ہوتا ہے۔

اس طرح تمام سینڈویچ تیار کر کے ڈش میں رکھیں ڈش کے ایک طرف فنگر چپس اور گول سلا سجائیں۔ ٹماٹو کچپ کے ساتھ پیش کریں۔



چکن بادام سینڈوچز

CHICKEN ALMOND SANDWICHES

اجزاء:

- ✽ ڈبل روٹی (سینڈوچ والی)
- ✽ چکن قلم
- ✽ 12 سلاؤں
- ✽ روٹنڈ بادام
- ✽ 2 کپ (پکا ہوا)
- ✽ مایونیز
- ✽ آدھا کپ
- ✽ بارلے فلیکس
- ✽ آدھا کپ
- ✽ نمک
- ✽ ایک چائے کا چمچ
- ✽ مکھن
- ✽ حسب ذائقہ
- ✽ حسب ضرورت

ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔
قیے کو ایک باؤل میں ڈالیں اور مایونیز ملائیں، اب روٹنڈ بادام،
بارلے فلیکس اور نمک ملا کر یکجان کر لیں۔ اگر دیکھیں کہ آمیزہ بہت خشک
ہے تو چند چمچ دودھ ملا کر نرم کر لیں۔

ایک سلاؤں لیں اس پر ہلکا سا مکھن لگا کر چکن والے آمیزے کی
ہموار تہہ لگا کر دوسرا سلاؤں اوپر رکھ کر ٹکونا کاٹ لیں۔ اسی طرح تمام
سینڈوچز تیار کر لیں۔

کول سلا، چپس اور ٹماٹو کچپ کے ساتھ پیش کریں۔

گرلڈ سینڈوچ

GRILLED SANDWICH

اجزاء:

3 سلاکس	* سینڈوچ بریڈ
2 عدد	* پنیر سلاکس
آدھا کپ (پکا ہوا بازیک ٹکڑوں میں)	* چکن
ایک عدد (پھینٹا ہوا)	* انڈہ
حسب ضرورت	* مکھن
تھوڑا سا	* آئل
	ترکیب:

سلاکس کناروں سے کاٹ کر ان پر مکھن لگائیں۔
اس پر چکن کی تہہ لگا کر اوپر پنیر سلاکس رکھیں اب دوسرا بریڈ سلاکس
رکھ کر چکن کی تہہ لگا کر پنیر سلاکس رکھیں اور تیسرے بریڈ سلاکس سے کور
کریں۔

انڈے میں ایک کھانے کا چمچ پانی کس کر کے سینڈوچ کے چاروں
طرف لگا دیں۔ فرائی پان میں تھوڑا سا آئل گرم کریں اور سینڈوچ کو باری
باری چاروں طرف سے براؤن کر کے نکوٹا کاٹ کر گرم گرم پیش کریں۔



کریم سینڈویچ

CREAM SANDWICH

اجزاء:

- * تازہ کریم
- * چھوٹی ڈبل روٹی
- * قیر
- * مایونیز
- * انڈے
- * نمک، کالی مرچ
- * کھیرا
- * مایونیز، کچپ
- * ترکیب:

اُبلے قیتے میں نمک کالی مرچ اور مایونیز ملا لیں۔

کھیرا کدو کش کر لیں۔

اُبلے انڈے کاٹے سے میس کر کے ان میں کدو کش کیا کھیرا ملا کر

پھینٹ لیں۔

ڈبل روٹی کے لمبائی کے رخ 4 سلائس کاٹ لیں۔ کنارے بھی کاٹ

دیں اور ایک سلائس پر ایک کھانے کا چمچ کچپ اور ایک کھانے کا چمچ مایونیز

مکس کر کے لگائیں۔ اس پر دوسرا سلائس رکھ کر اس پر انڈوں والا آمیزہ پھیلا دیں۔ تیسرا سلائس رکھ کر اس پر قے کی تہ لگائیں۔ چوتھے سلائس پر مایونیز کچپ مکس کر کے لگا کر اس سے کور کریں۔

ایک ڈش میں سلاد کے ثابت پتے بچھا کر ان پر یہ سینڈوچ رکھیں اور ہلکا سا دبا دیں۔

کریم انچیں غرح پھینٹ کر سینڈوچ کے چاروں طرف اس کی تہ لگائیں اور ایک گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں۔ پھر ٹکڑے کاٹ کر ٹماٹو کچپ کے ساتھ سرو کریں۔

اوپن چکن فرائیڈ سینڈوچز

OPEN CHICKEN FRIED SANDWICHES

اجزاء:

- | | |
|------------------------------------|----------|
| ایک کپ (پکا کر ریشے کیا ہوا) | چکن |
| 2 عدد (سیج نکال کر باریک کٹی ہوئی) | شملہ مرچ |
| 2 عدد (پھینٹ لیں) | انڈے |
| 2 چائے کے چمچ | سویا ساس |
| 2 چائے کے چمچ | چلی سابس |
| چٹکی بھر | اچھوتہ |

✽ آٹا
✽ نمک
✽ سینڈوچ بریڈ
✽ آئل
ایک چائے کا چمچ
چوتھائی چائے کا چمچ
8 سلائس
قرائی کرنے کے لئے
ترکیب:

سلائس کنارے سے کاٹ لیں۔ ڈبل روٹی ایک دن کی پرانی ہو

بہت نرم نہ ہو۔

چکن میں سویا سائل، چلی ساس اور اسپتیز موٹو مکس کریں اور 8 برابر
حصوں میں بانٹ کر ہر سلائس پر ایک حصہ لگائیں۔
پھینٹے انڈوں میں آٹا اور نمک ملا لیں اگر آمیزہ سخت۔ لگے تو تھوڑا سا
دودھ شامل کر کے نرم کر لیں۔

قرائی پان میں آئل گرم کریں۔

ایک ایک سلائس انڈے والے آمیزے میں ڈبو کر آئل میں چھوڑتی
جائیں اور گولڈن براؤن ہونے پر کچن پیپر پر نکال لیں۔
آلو کے چپس کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔ ٹماٹو کچپ ساتھ رکھیں۔



آملیٹ سینڈویچ

OMELETTE SANDWICH

اجزاء:

2 سلائس	2 سینڈویچ بریڈ
2، 3 کھانے کے چمچ (پکا ہوا)	چکن کا قیر
ایک کھانے کا چمچ (باریک گتری ہوئی)	پیاز
ایک چائے کا چمچ (باریک گتری ہوئی)	سبز مرچ
حسب ذائقہ	نمک، پسلی کالی مرچ
ایک عدد	انڈے
ایک کھانے کا چمچ	دودھ
ایک کھانے کا چمچ	مکھن
حسب ضرورت	آئل

ترکیب:

انڈے میں دودھ ملا کر پھیٹ لیں۔ اب اس میں چکن، پیاز، ہری مرچ اور نمک، کالی مرچ مکس کر لیں۔

فرائی پان میں آئل گرم کر کے انڈے والا آدھا آمیزہ ڈال کر روہا
سی تل لیں۔ دونوں طرف سے براؤن کر کے نکال لیں اس طرح باقی
آمیزے کی روٹی تل لیں اور دونوں روٹیاں چھری سے سلائس کے ساتھ کی

کاٹ لیں۔۔

سلائس ٹوستر میں میڈیم ٹیمپریچر پر گرم کر کے ان پر ایک طرف مکھن کی ہلکی سی تہہ لگائیں اور آلیٹ کے دونوں سلائس رکھ کر دوسرے بریڈ سلائس سے کور کر کے ٹکونا کاٹ کر گرم گرم پیش کریں۔
فریج فراز اور کچپ ہمراہ رکھیں۔

سیف سینڈویچز



اجزاء:

8 سینڈویچ بریڈ

4 سلائس (روٹ کے ہونے)

4 سلائس

ایک کپ (کچور کی دلی)

ایک کپ (کچور کی ہوئی)

2 کھانے کے چمچ

حسب ذائقہ

حسب ضرورت

ترکیب:

سلائس ٹوستر میں Low درجہ پر ٹوسٹ کر کے ان کے کنارے کاٹ لیں اور ایک طرف مکھن کی ہلکی سی تہہ لگالیں۔

بند گوبھی اور گاجر میں مایونیز ڈال کر کانٹے سے اچھی طرح مکس کر لیں۔

4 سلائس لیں۔ ان پر باری باری مایونیز والا آمیزہ پھیلا کر اوپر

بیف سلائس اور پھر پیئر سلائس رکھیں۔ آخر میں نمک، کالی مرچ چھڑکیں۔

دوسرے 4 سلائسز سے کور کر کے پیش کریں۔

آلو کے چپس اور ٹماٹو کچپ ساتھ رکھیں۔

کہنیک سینڈوچز



اجزاء:

12 سلائس	* سینڈوچ بریڈ
2 کپ (پکا ہوا)	* بکرے کا قلم
2 کھانے کے چمچ (باریک چوپ کریں)	* پیاز
ایک چائے کا چمچ	* لیموں کا رس
ایک کھانے کا چمچ	* مایونیز
چوتھائی کپ	* کچپ
حسب ضرورت	* نرم نمکھن

ترکیب:

ٹوسٹر میں سلائس ٹوسٹ کر کے ان کے کنارے کاٹ کر نمکھن کی تہہ لگا

لیں۔

ایک باؤل میں قیرہ ڈال کر باقی تمام اشیاء بکس کریں۔ اگر آمیزہ سخت لگے تو تھوڑی کچپ اور ڈال سکتی ہیں۔
مکھن لگے سلائس پر اس آمیزے کی تہہ پھیلائیں اور اوپر دوسرا سلائس رکھ کر ہلکا سا دبا دیں۔ سینڈوچ تیار ہے۔
اسی طرح تمام سینڈوچ تیار کر لیں۔

پارٹی سینڈویچز

PARTY SANDWICHES

اجزاء:

ایک عدد	* ڈبل روٹی
ایک کپ (ابال کر ریشے کیا ہوا)	* چکن
4 عدد (ابلے ہوئے)	* انڈے
ایک کپ (ابلے ہوئے، گاجر چمپوئے ٹکڑوں میں کاٹ کر پالیں)	* گاجر، تازہ مٹر
آدھا کپ	* مایونیز
ایک کپ (کدو کش کر لیں)	* خیر
ایک پکٹ	* کریم
2 کھانے کے چمچ	* مکھن
ایک کپ	* کچپ

ایک عدد (گول قتلے کر لیں)

پہ نمائ

چند پتے (کاٹ لیں)

سلا

نمک، پس کالی مرچ حسب ذائقہ

ترکیب:

ثابت ڈبل روٹی لے کر لمبائی کے رخ 6 سلائس بنوالیں اور کنارے کاٹ لیں۔

کریم اچھی طرح سپینٹ کر پیر، نمک اور کالی مرچ ملا کر یکجان کر لیں۔

ایک سلائس لیں اس پر ابلی سبزیاں بچھا کر کچپ لگائیں اور اسے دوسرے سلائس سے کور کر کے اس پر مایونیز کی ہلکی سی تہ لگا کر چکن بچھائیں۔ اس پر نمائ کے قتلے اور سلاڈ کے پتے ڈال کر تیسرے سلائس سے کور کریں۔ اس پر مکھن کی تہ لگائیں اور انڈے سلائس سے کاٹ کر سجائیں اسے چوتھے سلائس سے کور کر کے اس پر کچپ اور مایونیز مکس کر کے لگائیں اور نمائ کے قتلے اور سلاڈ کے پتے بچھا کر پانچویں سلائس سے کور کریں اور اس پر کریم اور پیر والے آمیزے کی ذرا موٹی تہ لگا کر چھٹے سلائس سے کور کر لیں۔

پارٹی سینڈوچ تیار ہے۔ سرو کرتے وقت تیز چھری سے چوڑائی کے رخ کاٹ کر پیش کریں۔ کول سلا اور فرنج فراز ساتھ رکھیں۔

پنیر سینڈوچز

CHEESE SANDWICHES

اجزاء:

- 1۔ سلائس
- 2۔ پن کپ یا حسب ضرورت
- 3۔ 4 عدد (صرف سفیدی لیں)
- 4۔ پنیر سلائس

ترکیب:

- 1۔ سلائس کناروں سے کاٹ لیں۔
- 2۔ ایک سلائس لیں اس پر مکھن کی ہموار تہہ لگائیں اور اس پر پنیر سلائس رکھ کر دوسرے بریڈ سلائس سے کور کریں اور ٹکونا کاٹ لیں۔ اس طرح سارے سینڈوچ تیار کر لیں۔
- 3۔ انڈوں کی سفیدی خوب اچھی طرح پھیٹ لیں اور اس میں جگھونے کے لئے ڈو جز ڈبو کر او بن میں 5 منٹ کے لئے رکھیں۔
- 4۔ سینڈوچز گولڈن رنگت اختیار کر لیں تو نکال لیں۔
- 5۔ آلوؤں کے چپس اور ٹماٹو کچپ کے ہمراہ پیش کریں۔

پنیر سینڈویچز (2)

CHEESE SANDWICHES

اجزاء:

- ✽ کریم پنیر یا نرم پنیر
- ✽ چکن قیمہ
- ✽ تازہ مٹر
- ✽ بند گوبھی
- ✽ کالی مرچ (پسی ہوئی)
- ✽ رائی پاؤڈر
- ✽ نمک
- ✽ ویجی ٹیبل آئل
- ✽ سینڈویچ بریڈ
- ✽ 4 کھانے کے چمچ
- ✽ چوتھائی کپ (اُبلا ہوا)
- ✽ چوتھائی کپ (اُبلے ہوئے)
- ✽ چوتھائی کپ (اُبلی ہوئی)
- ✽ آدھا چائے کا چمچ
- ✽ چوتھائی پائے کا چمچ
- ✽ آدھا چائے کا چمچ
- ✽ ایک کھانے کا چمچ
- ✽ 4 سلائس

ترکیب:

پنیر میں نمک، کالی مرچ، رائی اور ویجی ٹیبل آئل ڈال کر پیسٹ لیں۔
مٹر کے اُبلے دانے کچل لیں۔ ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے
کاٹ لیں۔

ایک سلائس لیں اس پر پنیر والا آمیزہ لگا کر چکن کی تہہ بچھائیں اس
پر مٹر اور بند گوبھی ڈال کر دوسرے سلائس کو پنیر لگا کر پہلے سلائس کو کور کر کے
چھری سے ٹکونا کاٹ لیں۔

آلوؤں کے گرم گرم چپس کے ساتھ پیش کریں۔ ٹماٹو کچپ ہمراہ رکھیں۔

کلرڈ فنگر سینڈویچز

COLOR FINGER SANDWICHES

اجزاء:

- | | |
|------------------------|----------------|
| 3 سلاکس | 3 سینڈویچ بریڈ |
| 2 بدد (سخت اُبلے ہوئے) | 3 اٹھ |
| 2 عدد (تے ہوئے) | 3 شامی کباب |
| 3 کھانے کے چمچ | 3 نرم مکھن |
| آدھا کپ | 3 ٹماٹو ساس |
| آدھا کپ | 3 ہری چٹنی |

ترکیب:

ان سینڈویچز کے لئے 3 مختلف رنگوں کی فلنگ تیار ہو گی جس کا طریقہ یوں ہے۔

1۔ اُبلے اٹھ میس کر لیں ان میں ایک چمچ مکھن، چمکی بھر نمک، چمکی بھر پسی رائی اور چوتھائی چائے کا چمچ پسی کالی مرچ ملا کر چمکی بھر زردہ رنگ ڈالیں کہ سارا آمیزہ پیلے رنگ کا ہو جائے۔

2۔ ایک گٹھی پودینہ، تھوڑا ہرا دھنیا اور ایک دوہری مرچ پیس لیں اس میں تھوڑی آملی، نمک، چٹنی اور ایک چمچ مکھن ملا لیں۔ ہری چٹنی تیار

ہے۔

3۔ ٹمائو ساس میں تلے شامی کباب مسل کر ڈالیں۔ اس میں چٹنی بھر نمک، کالی مرچ اور چند قطرے سرکے کے ملا لیں۔ یہ سرخ رنگ کی پیسٹ تیار ہوگی۔

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔ ایک سلائس پر انڈے والا آمیزہ ہموار پھیلائیں اس پر دوسرا سلائس رکھ کر اس پر ہری چٹنی کی تہہ لگائیں۔ اس پر تیسرا سلائس رکھ کر ٹمائو ساس والا آمیزہ پھیلائیں اور چوتھے کھن لگے سلائس سے کور کر کے ہر سلائس 4 حصوں میں کاٹ لیں۔

اس طرح سارے سینڈوچ تیار کر لیں۔ سائیڈ پر پیلے، ہرے اور سرخ رنگ کی لکیریں لئے یہ فنگر سینڈوچ بچوں کو خاص طور پر پسند آتے ہیں۔ آلوؤں کے چپس اور ٹمائو کچپ کے ہمراہ سرو کریں۔



فیش سینڈویچز

FISH SANDWICHES

اجزاء:

- * سینڈویچ بریڈ
- * 8 سلاٹس
- * مچھلی
- * ایک کپ (پکی اور چورا کی ہوئی)
- * پنیر
- * ایک کپ (کدو کش کیا ہوا)
- * رائی پاؤڈر
- * آدھا پائے کا جج
- * مایونیز
- * آدھا کپ
- * پیاز
- * ایک کھانے کا بیج (چوپ کی ہوئی)
- * نمک، کالی مرچ
- * حسب ذائقہ

ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔
ایک بڑے باؤل میں پنیر، نمک، مرچ، رائی اور مایونیز ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اب اس میں مچھلی اور پیاز شامل کر کے مکس کر لیں۔
ایک سلاٹس لیں اس پر مچھلی والے مرکب کی ذرا موٹی تہہ لگائیں اور اسے دوسرے سلاٹس سے کور کر کے درمیان سے ٹکونا کاٹ لیں۔ اس طرح سارے سینڈویچ تیار کر لیں۔
ایک پلیٹ میں سجا کر آلوؤں کے چپس اور ٹماٹو کچپ کے ساتھ پیش کریں۔

نوٹ: اگر مین کے ڈبہ میں بند Tuna Fish استعمال کی جائے تو یہ مرکب بہت اچھا بنتا ہے ورنہ آپ کوئی بھی مچھلی بھاپ میں پکا کر استعمال کر سکتی ہیں۔



فرنچ چیز سینڈوچز

FRENCH CHEESE SANDWICHES

اجزاء:

4 سینڈوچ بریڈ	8 سلاٹس
4 چیز سلاٹس	8 عدد
4 مسٹرڈ اپریڈ	حسب ضرورت
4 انڈے	3 عدد (پھینٹ لیں)
4 دودھ	آدھا کپ
4 نمک	چوتھائی چائے کا چمچ
4 آئل	فرائی کرنے کے لئے
ترکیب:	

ڈبل روٹی کے ہر سلاٹس کے ایک طرف مسٹرڈ اپریڈ لگائیں۔ اس پر پنیر کا سلاٹس رکھ کر ڈبل روٹی کے دوسرے سلاٹس سے کور کریں اور اچھی طرح دبائیں پھر تیز چھری سے سخت کنارے کاٹ دیں۔ یوں 4 سینڈوچ تیار ہوں گے۔

پھینٹے انڈے دودھ اور نمک ملا کر ایک گہری پلیٹ میں نکال لیں۔
 فرائی پان میں آئل خوب گرم کریں پھر ایک سینڈوچ لے کر اسے انڈے والے
 آمیزے میں ڈپ کر کے آئل میں چھوڑیں اور دونوں طرف سے گولڈن
 براؤن ہونے پر نکال لیں۔

اس طرح سارے سینڈوچ فرائی کر لیں۔
 گرم گرم پیش کریں۔

پی نٹ بٹر اینڈ بنانا سینڈوچز

PEANUT BUTTER BANANA SANDWICHES

اجزاء:

8 سلائس	سینڈوچ بریڈ
آدھا کپ	پی نٹ بٹر
آدھا کپ	چیز کریم
ایک کپ	مکس فروٹ جیم
2 عدد (قسطے کر لیں)	کیلے

ترکیب:

سینڈوچ بریڈ کے سخت کنارے کاٹ لیں۔
 پی نٹ بٹر اور چیز کریم ملا کر یکجان کر لیں اور ایک سلائس پر اس کی

ہموار اور یکساں تہہ لگائیں اور اس پر سنیے کے قتلے بچھائیں۔

دوسرے سلائس پز فروٹ جیم لگائیں اور پہلے سلائس کے اوپر رکھ دیں۔

اس طرح 4 سینڈوچ تیار کر لیں۔ کول سلا اور ٹماٹو کچپ کے ساتھ پیش کریں۔

نوٹ: جس وقت سینڈوچ بنائیں اس وقت کیلے کاٹیں اور فوراً استعمال میں لائیں ورنہ کیلے کے قتلے کا لے ہو جائیں گے۔

پوٹیٹو چکن ٹرائنگلز

POTATO CHICKEN TRIANGLES

اجزاء:

ایک کپ (ابال کر میش کئے ہوئے)

آدھا کپ

2 عدد (سخت ابال کر میش کر لیں)

آدھا چائے کا چمچ

آدھا چائے کا چمچ

حسب ذائقہ

آدھا چائے کا چمچ (پسی ہوئی)

آلو

چکن قلم

انڈے

لہسن اور ادراک پیسٹ

پسی کاٹی مرچ

نمک

ہری مرچ

2 کھانے کے چمچ	✽ سویا ساس
ڈیڑھ کھانے کا چمچ	✽ چلی ساس
آدھا کپ	✽ مایونیز
6 سلائس	✽ سینڈوچ بریڈ
2 عدد (پھینٹے ہوئے)	✽ انڈے
حسب ضرورت	✽ بریڈ کرمز
قرائی کرنے کے لئے	✽ آئل
	ترکیب:

ایک بڑے باؤل میں مایونیز ڈالیں، اس میں باقی سب اشیاء ڈال کر کانٹے سے ملا کر یکجان کر لیں کہ ایک نرم پیسٹ بن جائے۔
 ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ کر انہیں درمیان سے نکھوٹا کاٹ لیں۔ ہر ٹکڑے کے دونوں طرف آلو اور چکن والا آمیزہ اگائیں اور پھینٹے انڈے میں ڈبو کر بریڈ کرمز میں رول کریں اور آئل میں قرائی کر لیں۔
 ٹماٹو کچپ کے ساتھ گرم گرم سرو کریں۔



فرینچ ٹوسٹ

FRENCH TOAST

اجزاء:

4 سلائس

• ڈبل روٹی

3 عدد

• انڈے

پوناکپ

• دودھ

ایک کھانے کا چمچ

• چینی

چٹکی بھر

• نمک

2 کھانے کے چمچ

• مکھن

آدھا چائے کا چمچ

• وینلا ایسنس

ترکیب:

ایک بڑی پلیٹ میں ڈبل روٹی کے سلائس رکھیں۔

انڈے کو خوب پھینٹیں کہ پھول جائے پھر اس میں چینی، نمک، دودھ

اور وینلا ایسنس ڈال کر پھر پھینٹیں اور یہ آمیزہ پلیٹ میں رکھے سلائسز پر

پھیلا دیں۔ چمچے کفگیر سے سلائس الٹ پلٹ کریں تاکہ دونوں طرف سے

انڈے کے آمیزے میں لت پت ہو جائیں۔ پلیٹ کو رات بھر کے لئے

فریج میں رکھ دیں کہ سلائس قدرے سیٹ ہو جائیں۔

فرائی پان میں ایک چمچ مکھن گرم کریں اس میں سلائس ڈال کر احتیاط سے الٹ پلٹ کریں کہ دونوں طرف سے سنہری ہو جائے۔ کچن پیپر پر نکال لیں اس طرح چاروں سلائس تل لیں اور درمیان سے ٹکونا کاٹ کر پیش کریں۔



پنیر ربن ٹوسٹ

CHEESE RIBBON TOAST

اجزاء:

✽ ڈبل روٹی

8 سلائس

✽ میدہ

آدھا کپ

✽ پنیر

آدھا کپ (کدو کش کی ہوئی)

✽ دودھ

4 کھانے کے چمچ

✽ انڈہ

ایک عدد (خوب پھینٹ لیں)

✽ کالی مرچ (پسی ہوئی)

آدھا چائے کا چمچ

✽ بیلنگ پاؤڈر

چمکی بھر

✽ نمک

حسب ذائقہ

✽ نرم مکھن

2 کھانے کے چمچ

✽ آئل

فرائی کرنے کے لئے

ترکیب:

میدے میں بیکنگ پاؤڈر ملا کر ایک دو بار چھان لیں۔
اب اس میں پنیر اور 2 چمچ دودھ شامل کر کے ہاتھ سے ملیں اور آدھا
آدھا چمچ دودھ ملا تے ہوئے ان اشیاء کو یکجان کر لیں۔
اب پھینٹا! ٹڈہ، مکھن، نمک اور کالی مرچ ملا کر کانٹے سے یکجان کر
لیں کہ ایک نرم پیسٹ بن جائے۔
ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں اور ہر سلائس کے 3
لبو ترے ٹکڑے کر لیں۔
ایک کڑاہی میں آئل گرم کریں آنچ دھبی کر کے ڈبل روٹی کا ایک
ایک ٹکڑا میدے پنیر والے آمیزے میں نمک پت کر کے آئل میں چھوڑتی
جائیں اور بادامی ہونے پر نکال کر کچن پیپر پر رکھیں تاکہ فالتو آئل جذب
ہو جائے۔
آلوؤں کے چپس اور ٹماٹو کچپ کے ساتھ شام کی جائے پر یہ رہن
ٹوسٹ خوب مزہ دیتے ہیں۔



پوٹو ٹوسٹ

POTATO TOAST

امیراء۔

4 عدد (اُبلے ہوئے)

آلو

6 سلائس

سینڈوچ بریڈ

2 عدد (باریک کٹی ہوئی)

ہری مرچ

آدھا چائے کا چمچ

پاگرم مصالحہ

ایک کھانے کا چمچ

سرکہ

ایک عدد (چھوٹی، پچھے دار کاٹیں)

پیاز

حسب ذائقہ

نمک، مرچ

ایک عدد (بھینٹ لیں)

انڈہ

فرائی کرنے کے لئے

آئل

ترکیب:

اُبلے آلو پکھل لیں۔

ایک فرائی پانی میں تھوڑا آئل گرم کر کے پیاز کے لپٹے سرخ کر کے
آلو ڈال کر ہری مرچ، سرکہ، گرم مصالحہ اور نمک مرچ بھی ڈال دیں اور
بھون کر اتار لیں۔ پھینٹا انڈہ اس میں ڈال کر ملا دیں۔

ایک چوڑے فرائی پان میں تھوڑا آئل گرم کریں۔

ایک سلائس لیں اس پر آلوؤں والا آمیزہ ہموار پھیلا کر آئل میں
اس طرف سے تل کر یکن پیپر پر نکال لیں۔ اسی طرح تمام سلائس تل لیں۔
مزیدار پوٹوٹوٹو سٹ تیار ہیں۔ کچپ کے ہمراہ پیش کریں۔

چیز اوئین ٹوسٹ

CHEESE ONION TOAST

اجزاء:

ایک کپ (کدو کش کیا ہوا)	* پنیر
ایک کپ	* مایونیز
آدھا کپ (چوپ کی ہوئی)	* پیاز
ایک کھانے کا چمچ	* دودھ
ایک عدد	* سینڈوچ بریڈ
حسب ضرورت	* مکھن

ترکیب:

پنیر، مایونیز میں دودھ ملا کر خوب مکھنٹ لیں پھر پیاز ڈال کر کانٹے سے اچھی طرح مکس کریں۔

ڈبل روٹی کے کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں۔

ہر سلائس کو مکھن لگا کر ہلکا سا تیل لیں۔ ان پر پنیر والا آمیزہ چھری سے پھیلا کر چکنا کی بیکنگ ٹرے میں رکھیں اور 10 منٹ پہلے سے آن اوون میں 3، 4 منٹ بیک کریں۔ پنیر سنہری ہونے لگے اور اس میں بلبلے آنے لیں تو نکال کر گرم گرم پیش کریں۔



چکن و مکی ٹیبل ٹوسٹ

CHICKEN VEGETABLE TOAST

اجزاء:

ایک عدد	چھ ڈبل روٹی
ایک کپ (ابال کر ریشے کر لیں)	چھ چکن
2 کھانے کے چمچ (لسوتری باریک کٹی ہوئی)	چھ شملہ مرچ
آدھی (دریائے سندھ، نیوٹری باریک کاٹیں)	چھ گاجر
ایک عدد (لبانی میں باریک کٹی ہوئی)	چھ ہری مرچ
ایک عدد (چوپ کی ہوئی)	چھ ہری پیاز
2 کھانے کے چمچ (گترا ہوا)	چھ ہرادیضیا
ایک چائے کا چمچ	چھ بیکنگ پاؤڈر
ایک عدد (پھینٹا ہوا)	چھ انڈہ
آدھا چائے کا چمچ	چھ اجینو مٹو
ایک چائے کا چمچ	چھ پسلی کالی مرچ
فرانی کرنے کے لئے	چھ آکل

ترکیب:

ایک بڑے باؤل میں تمام سبزیوں، چکن، بیکنگ پاؤڈر، انڈہ، اجینو مٹو اور کالی مرچ ڈال کر کانٹے سے یکجان کر لیں کہ نرم پیسٹ بن جائے۔

جائے۔ اگر سخت لگے تو چند چمچ دودھ ڈال سکتی ہیں۔ ڈبل روٹی کناروں سے اکاٹ لیں۔ چکن والا آمیزہ تمام سلائرز پر ہموار پھیلائیں اور فرائی پان میں آئل گرم کر کے آمیزے کی طرف سے تل کر گرم گرم پیش کریں۔

کری فیش ٹوسٹ

CURRIED FISH TOAST

اجزاء:

- 225 گرام رشن پیک (سارڈین مچھلی)
- ایک عدد (درسیانی، چوپ کی ہوئی) پیاز
- ایک عدد (درمیانی، چوپ کیا ہوا) ٹماٹر
- ایک چائے کا چمچ سرخ مرچ پاؤڈر
- چٹکی بھر نمک
- 4 سلائس سینڈوچ بریڈ
- مکھن

ترکیب:

ایک فرائی پان میں مکھن پگھلائیں اور پیاز ڈال کر ہلکی آنچ پر فرائی کریں۔ بادامی ہو جائے تو ٹماٹر اور مرچ ڈال دیں۔ چند بار چمچ چلا کر سارڈین مچھلی کے ٹکڑے ڈال دیں اور احتیاط سے مچھلی کے ٹکڑے الٹ پلٹ کریں۔ دوا میں نہیں جھنکا پک جائے تو آنچ بند کر دیں۔

سینڈوچ بریڈ کے سخت کنارے کاٹ دیں۔
 ہر سلائس پر مکھن کی ہلکی سی تہ لگائیں، ایک پر مچھلی والا آمیزہ پھیلا کر
 دوسرے سلائس سے کور کریں اور سرو کریں۔
 ٹماٹو کچپ ساتھ رکھیں۔
 سائز دین مچھلی کی جگہ ٹن پیک ٹیونا فش بھی استعمال کی جا سکتی ہے یا
 پھر آپ عام روٹ مچھلی لے کر اسے بھاپ میں پکا کر کانٹے نکال کر استعمال کر
 سکتے ہیں۔

اپیل پیراٹوسٹ

APPLE CHEESE TOAST

اجزاء:

2 عدد (بڑے سائز کے ٹیسٹ)	سیب
ایک کھانے کا چمچ	لیموں کا رس
آدھا کپ	اورنج جوس
120 گرام (کدو کش کیا ہوا)	نیر
8 دانے	کاجو
آدھا چائے کا چمچ	الپنچی پاؤڈر
ایک کھانے کا چمچ	شہد
4 سلائس	سینڈوچ بریڈ

ترکیب:

سیب چھیل کر موٹے سلائس کاٹیں اور ان پر لیموں کا رس چھڑک دیں۔ ایک تان اسٹک پان میں اورنج جوس ڈال کر اس میں سیب کے سلائس ڈالیں اور دھیمی آنچ پر الٹ پلٹ کر دونوں سائیڈ سے 10 منٹ پکائیں کہ سیب کے سلائس ہلکے نرم ہو جائیں۔

پہلے سے گرم ادون میں کاجو گولڈن کریں اور ٹھنڈا کر کے کوٹ لیں اور پنیر میں ملا دیں۔ ڈبل روڈ کے سلائس ٹوسٹر میں ہلکے ٹوسٹ کریں اور ان کے کنارے کاٹ کر ان پر پنیر والا آمیزہ لگائیں اور درمیان سے نکوٹا کاٹ لیں اور ہر سلائس پر سیب کا ایک ٹکڑا رکھ کر سوڈا سا لاپنگی پاؤڈر چھڑک دیں۔

تمام سلائس بیکنگ ٹرے میں رکھ کر پہلے سے 180 سینٹی گریڈ پر گرم ادون میں اتنی دیو بیک کریں کہ لائٹ گولڈن ہو جائیں۔ اب ان پر شہد چکا کر چاہے کے ساتھ پیش کریں۔

زنی برگر



اجزاء:

سینے کے 3 پیس (بغیر ہڈی کے)

چکن

آدھا چائے کا چمچ

مسٹرڈ پیسٹ

آدھا چائے کا چمچ

پسی کالی مرچ

آدھا آدھا چائے کا چمچ

تمک و اجینو موتو

2 کھانے کے چمچ

ووشر ساس

ایک عدد (پھینٹا ہوا)

انڈہ

3 کھانے کے چمچ

میدہ

ایک کھانے کا چمچ

کارن فلور

ایک چائے کا چمچ

بیلنگ پاؤڈر

حسب ضرورت

بریڈ کرمر

3 کھانے کے چمچ

مالو نیز

3 عدد

برگر بن

فرائی کرنے کے لئے

آئل

ترکیب:

چکن کے ثابت پیس ایک باؤل میں ڈالیں ان میں مسٹرڈ پیسٹ، کالی

مرچ، تمک، اجینو موتو اور ووشر ساس ملا کر ایک گھنٹہ میری نیٹ ہونے دیں۔

پھینٹے انڈے، میں کاٹا چلاتے ہوئے میدہ، بیکنگ پاؤڈر اور
کارن فلور تھوڑا تھوڑا کر کے مکس کر لیں۔ ضرورت ہو تو ایک دو تہج
دودھ ملا سکتی ہیں۔

فرائی پان میں آئل گرم کریں۔

چکن کا ایک پیس لیں اسے انڈے والے آمیزے میں ڈپ کر کے
بریڈ کر میز میں رول کریں اور آئل میں چھوڑیں۔ دونوں جانب سے الٹ
پلٹ کر گولڈن براؤن ہو۔ نہ تک فرائی کر کے کچن پیپر پر نکال لیں۔ اس
طرح تینوں پیس تل لیں۔

برگر بن درمیان سے کاٹ کر باکس سینک لیں۔ نچلے حصے پر مایونیز
لگائیں اوپر چکن کا پیس رکھ کر سلاد کا پیس رکھیں، اس کے درمیان میں کھیرے کا
ایک باریک قتلہ رکھیں اوپر ٹماٹو کچپ ڈالیں اور بن کے اوپر والے حصے
سے کور کریں۔

فریج فرائز اور ٹماٹو کچپ و چلی گارلک سانس کے ساتھ سرو کریں۔



چکن برگر

CHICKEN-BRUGER

اجزاء:

375 گرام (باریک مشین سے نکالیں)	چکن قیمہ
ایک عدد (چوپ کری لیں)	ہری پیاز
2 عدد (باریک کاٹیں)	ہری مرچ
آدھا آدھا چائے کا چمچ	نمک، پیسی کالی مرچ
آدھا چائے کا چمچ	مسٹرڈ پیسٹ
ایک سلائس	ڈبل روٹی
4 جوئے (چوپ کئے ہوئے)	لبسن
2 کھانے کے چمچ	سویا ساس
ایک چائے کا چمچ (باریک کترا ہوا)	ادرک
ایک کھانے کا چمچ	تل کا تیل
کباب تلنے کے لئے	آئل
4 عدد	برگر بن

ترکیب:

ایک بڑے باؤل میں چکن قیمہ ڈالیں اس میں ہری پیاز، ہری مرچ، نمک، کالی مرچ، مسٹرڈ پیسٹ، لبسن، سویا ساس، ادرک اور تل کا تیل

ڈال کر ہاتھ سے خوب ملائیں کہ یکجان ہو جائیں ڈبل روٹی کا سلائس پانی میں بھگو کر خوب اچھی طرح نچوڑ کر میٹھ کر کے فیے کے مرکب میں ملا دیں۔
اب اس مرکب کے برگر بن کے سائز کے 4 گول اور چھٹے کباب بنا لیں۔ نان اسٹک فرائی پان میں تھوڑا آئل گرم کریں، آئج درمیانی ہو۔ کباب لائٹ براؤن ہونے تک فل کر نکال لیں۔ دونوں طرف سے الٹ پلٹ کر تلیں اور خیال رہے کہ اندر سے کچے نہ رہیں۔

برگر بن درمیان سے کاٹ لیں اور توڑے پر تھوڑا سا مکھن لگا کر سینک لیں۔ برگر کے نچلے حصے پر مایہ نیز کی تہہ لگائیں اس پر سلاڈ کا پتہ رکھیں اوپر کباب رکھ کر کچپ ڈالیں اور برگر کے دوسرے حصے سے کور کریں۔
کول سلاڈ اور آلوؤں کے چپس کے ساتھ پیش کریں۔ نماؤ کچپ ساتھ رکھیں۔

چکن ویجی ٹیبل برگر

CHICKEN VEGETABLE BURGER

اجزاء:

ایک کپ (مونا قیمہ کرائیں)

2، 2 کھانے کے چمچ

ایک چائے کا چمچ

آدھا چائے کا چمچ

چکن قیمہ

سویا ساس، چلی ساس

ہاٹ ساس

پسی کالی مرچ

سب ڈالو	نمک
ایک عدد (چوپ کیا ہوا)	کھیرا
ایک عدد (چوپ کیا ہوا)	ٹماٹر
ایک کھانے کا چمچ (چوپ کی ہوئی)	شملہ مرچ
ایک کھانے کا چمچ (چوپ کی ہوئی)	گاجر
2 کھانے کے چمچ (ابلے ہوئے)	مٹر
2 کھانے کے چمچ	زیتون کا تیل
2 عدد	برگر بن

ترکیب:

چکن فیٹے میں نمک، ٹیک کے تمام اجزاء شامل کر کے ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ اب آئل گرم کر کے چکن والے آئیزہ ڈال کر فرائی کریں۔ پک جائے اور پانی خشک ہو جائے تو کھیرا، ٹماٹر، شملہ مرچ، گاجر اور مٹر شامل کر کے چند بار چمچ چلا کر اتار لیں۔

برگر بن درمیان سے کاٹ کر ہلکا سینک لیں۔

چکن اور سبزیوں والے آئیزے سے فلیٹ کر کے اوپر کچپ ڈالیں اور سرو کریں۔



سپائسی چکن برگر

SPICY CHICKEN BURGER

اجزاء:

250 گرام	چکن قیر
2 چائے کے چمچ	ادارک لہسن پیسٹ
آدھا آدھا چائے کا چمچ	نٹک، سفید مرچ، انیسونو
ایک ایک چائے کا چمچ	سویا ساس، چلی ساس
2 عدد (باریک کٹی ہوئی)	ہری مرچ
2 کھانے کا چمچ (کٹا ہوا)	ہر ادھنیا
ایک عدد (پھیٹ لیں)	انڈہ
آدھا کپ	بیڈ کر مبز
فرائی کرنے کے لئے	آئل

(چکن قیرے میں ہرے ذہنیے تک کے اجزاء ڈال کر گرڈ بن کر لیں۔)
اب اس میں ایک کھانے کا چمچ آئل ڈال کر مکس کر کے برگر بن کے سائز کے 4 کباب بنالیں۔ فرائی پان میں تھوڑا آئل ڈال کر گرم کریں۔ ایک کباب لیں اسے پھینٹے انڈے میں ڈبو کر بیڈ کر مبز میں الٹ پلٹ کر تل لیں۔ اس طرح چاروں کباب تل لیں)

4 عدد

گول برگر بن

4 عدد

چیز سلائس

✽ کھیرا اور ٹماٹر
✽ سلاو
✽ مکھن، مایونیز، کچپ
✽ حسب ضرورت
ترکیب:

برگر بن لو درمیان سے کاٹیں اور ہلکا سا سینک کر مکھن اور مایونیز لگائیں پھر اس پر پنکھن کباب رکھ کر ٹماٹر اور کھیرے کے قتلے رکھیں اوپر کچپ ڈالیں پھر چیز سلائس اور سٹارٹ اپ رکھ کر برگر بن کے دوسرے حصے سے کور کریں۔

آلوؤں کے چپس، چلی سناسی اور کچپ کے ہمراہ پیش کریں۔

بیف برگر

BEEF BURGER

اجزاء:

✽ قیر	آدھ کلو (روکھا ہو)
✽ پیاز	ایک عدد (باریک کتر لیں)
✽ ٹماٹر	3 عدد
✽ ہری مرچ، ہرا دھنیا	تھوڑا سا
✽ سرکہ	ایک کھانے کا چمچ

ایک عدد	✽ اٹھ
ایک سلاؤس (سینڈوچ والا)	✽ ڈبل روٹی
حسب ذائقہ	✽ نمک، مرچ
6 عدد	✽ گول برگربن
حسب ضرورت	✽ مکھن
فرائی کرنے کے لئے	✽ آئل
	ترکیب:

قے میں پیاز، نمک، مرچ، ہری مرچ، دھنیا، ٹماٹر، سرکہ اور اٹھ شامل کر کے ہاتھ سے ملائیں۔ ڈبل روٹی کا سلاؤس پانی میں بھگو کر خوب نچوڑ کر قے میں ملا دیں اور اس کے 6 گول اور چپے کباب بنالیں۔ کباب برگربن کے سائز کے ہوں۔

فرائی پان میں تھوڑا آئل گرم کریں اس میں کباب ڈال کر کچھ دیر بعد آنچ کم کر دیں تاکہ کباب اندر تک پک جائیں۔ ایک طرف سے پک جائیں تو پلٹ کر دوسری طرف سے پکائیں۔

برگر درمیان سے کاٹ کر کٹے حصے ہلکا سا سینک لیں اور ان پر مکھن لگائیں۔ اوپر بیف کباب رکھ کر پیاز کا گول لچھا، ٹماٹر کا قلدہ اور سلاڈ کا پتہ رکھ کر کچپ ڈالیں اور برگر کے دوسرے حصے سے کور کریں۔
ٹماٹو کچپ اور قرچ فرانچ کے ساتھ پیش کریں۔

فیش برگر

FISH BURGER

اجزاء:

* مچھلی ایک کپ (بھاپ میں پکا کر کانٹے نکالی ہوئی)

2 عدد

* گول برگر بن

* آدھا چائے کا چمچ

* کالی مرچ

حسب ذائقہ

* نمک

2 عدد (باریک گزرا)

* ہری مرچ

ایک عدد (ہرے جھے سیٹ چوپ کی ہوئی)

* ہری پیاز

ایک کھانے کا چمچ

* زیتون کا تیل

چند گول کٹے ٹکڑے

* کھیرا اور ٹماٹر

چند پتے

* سلاد

حسب ضرورت

* گرین چلی چٹنی

ترکیب:

مچھلی کا گوشت، نمک، کالی مرچ ڈال کر گرائنڈر میں گرائنڈ کر لیں۔

اب اس میں ہری مرچ اور ہری پیاز شامل کر کے مکس کریں اور برگر بن کے

سائز کے 2 گول کباب۔ ایک ہان سٹک پان میں زیتون کا تیل

ڈال کر کباب تل لیں۔

برگر بن کو درمیان سے کاٹ کر کٹے حصے کو ہلکا سا سینک لیں۔ اس پر (سبنا و کا پتہ رکھ کر فٹن کباب رکھیں اس پر کھیرے اور نمائٹر کے قتلے رکھ کر گرین چلی چٹنی ڈالیں اور برگر کے دوسرے حصے سے کور کر کے پیش کریں۔
ٹماٹو کچیپ ہمراہ رکھیں۔

فرائیڈ چیکن برگر

FRIED CHICKEN BURGER

اجزاء:

• چیکن • آدھا کلو (بچے کا گوشت لیں بغیر ہڈی کا)

• سویا ساس، چلی ساس، دو سٹرس ساس ایک ایک کھانے کا چمچ

• پیاز گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ

• ادراک لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ

(چیکن کے سینے کو پسندوں کی طرح کٹوائیں اور ان میں سارے

مصالحے لکس کر کے ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں پھر نان اسٹک فرائی پان

میں 2 کھانے کے چمچ آئل گرم کر کے فرائی کر لیں)

• ہاٹ ڈاگ بن • 4 عدد

• نمائٹر • آدھا کپ (چھوٹے ٹکڑے کاٹیں)

• پیاز • آدھا کپ ریپ کی ہوئی

• کورنگ • آدھا کپ (چوکور چھوٹے ٹکڑوں میں)

ماہونیز
آدھا کپ
غل
ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

گاجر کو سر کے میں ایک دن پہلے بھگو دیں پھر سر کے سے نکال کر استعمال کریں۔ لمبے بن کو سائیڈ سے 2 حصوں میں کاٹ کر کئے حصوں کو ہلکا سینک لیں۔

ماہونیز میں غل ملا کر بن کے کئے حصوں پر لگائیں۔

پیاز، نمٹاڑ اور گاجر کس کر کے بن پر پھیلائیں اوپر چکن کے ٹکڑے رکھ کر بن کے دوسرے حصے سے کور کریں۔

نماٹو کچپ اور فرنیج فرائز کے ہمراہ سرو کریں۔

امریکن برگر

AMERICAN BURGER

اجزاء:

- * قیرہ
- * پیاز
- * لہسن
- * زیرہ
- * مسٹرڈ پیسٹ
- * سرکہ
- * نمک، پیسی کالی مرچ
- * انڈہ
- * گولن برگر
- * چیز سلائس
- * مایونیز
- * سلاڈ کے پتے
- * آدھ کلو (ابلا ہوا)
- * ایک عدد (چوپ کی ہوئی)
- * آدھا چائے کا چمچ (پسا ہوا)
- * ایک کھانے کا چمچ
- * ایک چائے کا چمچ
- * آدھا چائے کا چمچ
- * حسب ذائقہ
- * ایک عدد (پھینٹ لیں)
- * 4 عدد
- * 4 عدد
- * آدھا کپ
- * ڈرینگ کے لئے

ترکیب:

قیرے میں پیاز، لہسن، زیرہ، مسٹرڈ پیسٹ، سرکہ، نمک اور کالی مرچ ملا

کر میں لیں۔ اب اس میں اٹھ ملا کر برگر کے سائز کے 4 گول کباب بنائیں۔

ایک نان اسٹک پان میں تھوڑا سا آئل ڈالیں اور ایک کباب ڈال کر دونوں طرف سے فرائی کر لیں۔ اس طرح چاروں کباب تل لیں۔ برگر کو تیز پھری سے درمیان سے کاٹ لیں اور کٹے حصوں کو ہلکا سا سینک کر ان پر مایو تیز لگائیں۔ کباب رکھ کر سلاڈ کا پتہ اور چیز سلائس رکھ کر برگر کے دوسرے حصے سے کر کے بناؤ کچپ کے ہمراہ پیش کریں۔ آلوؤں کے چھین ساتھ رکھیں۔

بیکڈ اوپن برگر

BAKED OPEN

اجزاء:

2 کپ (اُبال کر ریشے کیا ہوا)

چکن

ایک کھانے کا چمچ

چلی ساس

چوتھائی چائے کا چمچ

تمک

آدھا چائے کا چمچ

پسی کالی مرچ

2 کھانے کے چمچ

مایونیز

چند گول ٹکڑے

شملہ مرچ

ایک کھانے کا چمچ (کٹے ہوئے)	✽ کالے زیتون
2 کھانے کے چمچ	✽ مکھن
6 تا 8 کھانے کے چمچ (کدو کش کیا ہوا)	✽ پنیر
4 عدد	✽ گول برگربن

ترکیب:

اُبلے چکن میں نمک، کالی مرچ، چلی ساس اور مایونیز ڈال کر کانٹے سے یکجان کر لیں۔ برگربن کا ٹیچا پیس، لیں (اس برگربن میں اوپر والا حصہ استعمال نہ ہوگا) اس پر مکھن، ہموار پھیلا کر چکن والے آمیزہ پھیلائیں پھر پنیر ڈال کر اس پر شملہ مرچ کا ایک رنگ رکھیں اور زیتون کے چند ٹکڑے ڈالیں اور مائیکرو ویو اوون میں 2 منٹ کے لئے بیک کریں۔
سرونگ پلیٹ میں رکھ کر ساتھ فرنیچ فرائز ڈالیں۔ ٹماٹو کچپ کے ہمراہ پیش کریں۔



اسٹیک برگربن

STEAK BRUGER

اجزاء:

آدھ کلو (پارچوں کی شکل میں کالی مرچ ڈال کر پکا ہوا)	✽ بیف
ایک عدد (درمیانہ، لچھے دار کاٹیں)	✽ پیاز

ایک کھانے کا چمچ	* سرکہ
ایک کھانے کا چمچ (کٹا ہوا)	* ہرا دھنیا
چند پتے	* سلاد
4 کھانے کے چمچ	* مایونیز
حسب ضرورت	* مکھن
ایک کھانے کا چمچ	* مسٹرڈ اپریٹ
4 بند	* لمبے برگز بن
ترکیب:	

پیاز کے لچھوں میں ہرا دھنیا اور سرکہ ڈال کر آدھ گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔

برگر بن درمیان سے کاٹ کر ہلکا سینک لیں۔
اب برگر بن پر مکھن لگائیں پھر سلاد پیسہ رکھ کر گوشت کے پارنچے اور دھنیے سرکے والے پیاز کے لچھے رکھ کر مایونیز ڈالیں۔
برگر کے دوسرے ٹکڑے پر تھوڑا سا مسٹرڈ اپریٹ لگا کر اس سے کور کر کے پیش کریں۔ فریج فراز اور کچپ ہمراہ رکھیں۔



ہرا مصالحہ برگر

اجزاء:

* بیف قیرہ	آدھ کلو
* ہر ادھنیا	آدھی گٹھی
* پودینہ	ایک گٹھی
* تلخی کے پتے	2 کھانے کے چمچ
* لیموں کا رس	ایک کھانے کا چمچ
* بریڈ کریمز	آدھا کپ
* انڈہ	ایک عدد
* نمک، پسی کالی مرچ	حسب ذائقہ
* ٹماٹر	2 عدد (گولز قیتلے کر لیں)
* مایونیز	آدھا کپ
* آئل	فرائی کرنے کے لئے
* برگربن	4 عدد
ترکیب:	

قیتے میں دھنیا، پودینہ، تلخی کے پتے، لیمن جوس، بریڈ کریمز، انڈہ اور نمک کالی مرچ شامل کر کے ہاتھ سے ملائیں اور تقریباً 6 انچ لمبے چپٹے کباب تیار کر لیں۔

نان اسٹک فرائی پان میں آئل گرم کر کے کباب دونوں اطراف سے اچھی طرح تل لیں کہ قیمہ کچا نہ رہے۔

برگر کو درمیان سے کاٹ کر ہلکا سینک لیں اس پر مایونیز لگا کر سلاڈکا پتہ اور ٹماٹر کے گول قتلے رکھ کر اوپر کباب رکھ کر کچپ ڈالیں اور برگر کے دوسرے ٹکڑے سے کور کر کے پیش کریں۔



قیمے والا برگر

MINCE BURGER

اجزاء:

- | | |
|--------------------------------|---------------|
| ڈیڑ کپ (باریک مشین کا بنوائیں) | * قیمہ |
| ایک عدد (نیچے، دھڑکاٹیں) | * پیاز |
| ایک کھانے کا چمچ | * سویا ساس |
| آدھا چائے کا چمچ | * مسٹرڈ پاؤڈر |
| حسب ذائقہ | * نمک، مرچ |
| آدھا کپ | * ٹماٹو ساس |
| حسب ضرورت | * آئل |
| 4 عدد | * برگر بن |

ترکیب:

تھوڑے آئل میں پیاز سرخ کریں پھر قیمہ ڈال کر بھونیں، نمک
مرچ سویا ساس، مسٹرڈ اور ٹماٹو ساس ڈال کر بھونیں اور تھوڑا پانی ڈال کر
قیمہ گلا لیں۔ خشک ہو جائے تو آئینچ بند کر دیں۔

برگر بن درمیان سے کاٹ کر کئے حصے ہلکے سٹیک لیں۔ قیمہ کی تہہ لگا
کر اوپر ٹماٹو کچھپ ڈالیں اور پیش کریں۔ آلوؤں کے چپس ساتھ رکھیں۔

شامی کباب برگر

SHAMI KABAB BURGER

اجزاء:

4 عدد	لجے برگر بن
8 عدد	شامی کباب
2 عدد (پھینٹ لیں)	انڈے
ایک عدد (چوپ کی ہوئی)	پیاز
2 عدد (باریک کٹی ہوئی)	ہری مرچ
آدھا کپ	دودھ
تھوڑی سی	نمک، سرخ مرچ
ایک کپ (کئے ہوئے)	سلاد کے پتے

آدھا کپ (کٹی ہوئی)

آٹھ تلنے کے لئے

✽ بند گو بھی

✽ آئل

ترکیب:

شامی کیا ب تلیں۔

برگر بن درمیان سے کاٹ کر کٹے حصے تھوڑا سا آئل ڈال کر ہلکے
قرائی کر لیں۔

پھینٹے انڈوں میں یہ اڑا۔ ہری مرچ ڈالیں دودھ شامل کریں اور نمک
مرچ ڈال کر پھر پھینٹ لیں اور تھوڑے پر آئل ڈال کر انڈوں کا آٹھ تل
لیں۔

برگر میں 2 شامی کیا ب چھری سے پھیلائیں۔ ان پر ٹماٹو کچپ
ڈالیں۔ آٹھ کا ٹکڑا رکھیں اس پر سلاو کے پتے اور بند گو بھی ڈالیں اور اوپر
مایونیز ڈال کر برگر کے دوسرے حصے سے کور کریں۔ تیز چھری سے برگر کو 3
حصوں میں کاٹ کر پیش کریں۔

آلوؤں کے چپس اور ٹماٹو کچپ ساتھ رکھیں۔



کیلچی کے برگر

LIVER'S BURGER

اجزاء:

- * بکرے کی کیلچی 250 گرام
- * ٹماٹر 2 عدد (کاٹ لیں)
- * ہری مرچ، ہر ادھنیا تھوڑا سا

118

- * نمک، سرخ مرچ حسب ذائقہ
- * پیاز ایک عدد (درمیانی، بائیک کٹی ہوئی)
- * آدھا کپ 2 کھانے کے چمچ
- * 4 عدد
- * آئل
- * لیے برگر بن

ترکیب:

کیلچی کے بہت چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں اور تھوڑا پانی ڈال کر پکنے دیں۔ نمک، مرچ اور ٹماٹر ڈال دیں، پک جائے تو آئل ڈال کر خوب بھون لیں اور ہری مرچ ہر ادھنیا ڈال کراٹا لیں۔

برگر بن کو سائیڈ سے کاٹ کر کئے حصوں کو توڑے پر تھوڑا مکھن ڈال کر ہلکا فرائی کر لیں۔ اب اس میں کچی کٹیجی پھیلا کر اس پر باریک کٹی پیاز اور سلاڈ کے پتے ڈال کر ٹماٹو ساس ڈالیں اور پیش کریں۔
ٹماٹو کچپ ساتھ رکھیں۔

ایک چیز برگر

EGG CHEESE BURGER

اجزاء:

• انڈے

4 عدد

• پنیر

آدھا کپ (کدو کش کیا ہوا)

• مکھن

2 کھانے کے چمچ

• دودھ

آدھا کپ

• برگر بن

4 عدد

• نمک، کالی مرچ

حسب ذائقہ

ترکیب:

انڈوں کو ہاف بوائل کر لیں۔

چھیل کر ایک باؤل میں ڈالیں اور کانٹے سے میس کریں۔ کدو کش

شدہ پنیر بھی ملا دیں نمک، کالی مرچ ڈال کر خوب پھینٹیں۔

اب تھوڑا تھوڑا کر کے دودھ ڈالتی اور پھینکتی جائیں۔
برگر بن کو درمیان سے کاٹ لیں اور توڑے پر ذرا سا مکھن لگا کر کٹے
حصے سینک لیں۔ نچلے حصے پر اینڈے، پنیر والا آمیزہ کی تہ لگا کر اوپر والے
حصے سے کور کریں اور ٹماٹو کچپ کے ساتھ پیش کریں۔



فیسا برگر

FIESTA BURGER

اجزاء:

- | | |
|--|---------------|
| ایک کپ (ابلا ہوا پھوٹی بوٹیوں میں) | * چکن |
| ایک کھانے کا چمچ (چرپ کر ہوئی) | * ہری پیاز |
| ایک چائے کا چمچ | * سرخ مرچ |
| چوتھائی چائے کا چمچ (ہر ایک) | * نمک اور شکر |
| ایک چائے کا چمچ | * ہاٹ چلی ساس |
| ایک چائے کا چمچ | * کارن فلور |
| ایک چائے کا چمچ (صاف کی ہوئی سندر خانی کشمش) | * کشمش |
| 2 کھانے کے چمچ | * مکھن |
| 2 کھانے کے چمچ | * مایونیز |
| 4 سلائس | * چیز |

ایک لہائے کا بیج

4 عدد

آئل

برگر بن

ترکیب:

ایک نان اسٹک پان میں آئل گرم کریں، چکن اور پیاز ڈال کر ایک منٹ فرائی کر کے نمک، مرچ، ہاٹ چلی ساس، شکو ڈالیں۔ کارن فلور ایک کھانے کا چمچ پانی میں گھول کر شامل کریں اور چمچ چلاتے ہوئے پکائیں۔ پھر کشش ملائیں اور گاڑھا ہونے پر آنچ سے ہٹالیں۔

برگر بن درمیان سے نکالت کر ہلکا سا سینک لیں۔ ہر برگر کے کٹے نصوں پر مکھن لگائیں پھر نچلے زبے پر مایونیز کی تہ پھیلائیں اور چکن والا مرکب ڈال کر چیز سلائس رکھیں اور برگر کے دوسرے حصے سے کور کر کے پیش کریں۔

کول سلا اور آلوؤں کے چپس اور ٹماٹو کیچپ ساتھ رکھیں۔



اوپن بیکڈ برگر

OPEN BAKED BURGER

اجزاء:

4 عدد

ہاٹ ڈاگز بن

پوتا کپ (اُبلے ہوئے)

راجا

ایک کپ (نمک ملے پانی میں ابلی ہوئی)

آدھا کپ

2 کھانے کے چمچ

حسب ذائقہ

آدھا کپ (کدو کش کیا ہوا)

✽ مہرونی

✽ مایونیز

✽ کچپ

✽ نمک

✽ پنیر

ترکیب:

لبے برگر بن کر اوپر سے تھوڑا کاٹ کر گودا نکالیں کہ بہن پیالے کی شکل میں آجائے۔

ایک بڑے باؤل میں میکرونی، مایونیز، کچپ اور نمک ڈال کر مکس کریں اور اسے دونوں بن کے اندر بھر کر اوپر راجا پھیلائیں اس پر کدو کش کیا پنیر چھڑکیں۔

ایک بیکنگ ٹرے چکنا کریں تیل میں برگر بن رکھ کر پہلے سے گرم اودن میں اتنی دیر بیک کریں کہ پنیر پگھل جائے۔

سرونگ پلیٹ میں نکال کر ٹماٹو کچپ اور آلوؤں کے چپس کے ہمراہ پیش کریں۔

قیمے کے برگر

MINCE BURGER

اجزاء:

✽ آدھ کلو (باریک مشین سے نکلاؤں)

ایک کھانے کا چمچ

✽ قیمہ

✽ لہسن

✽ پیازیرہ
✽ انڈہ
✽ نمک، مرچ سرخ
✽ گرم مصالحہ
✽ آدھا چائے کا چمچ
ایک عدد (پھینٹ لیں)

حسب ذائقہ
چٹکی بھر
(ایک بڑے باؤل میں قیمہ ڈال کر انڈے کے علاوہ باقی تمام اشیاء شامل کریں اور ہاتھ سے خوب ملا کر یکجان کر لیں۔ اس مرکب کے برگریپ کے لیوٹرے 4 کباب بنالیں اور پھینٹے انڈے میں ڈبو کر فرائی کر لیں)

✽ لمبے برگریبن
✽ 4 عدد

✽ پیاز
✽ 2 عدد (بڑی، باریک سلائس کٹی ہوئی)

✽ لہسن
✽ 3 کھانے کے چمچ

✽ نمائو ساس
✽ 3 کھانے کے چمچ

✽ براؤن شوگر
✽ ایک کھانے کا چمچ

✽ سرکہ
✽ ایک کھانے کا چمچ

✽ بیف بخنی
✽ ایک کھانے کا چمچ

✽ مکھن
✽ 25 گرام

ترکیب:

ایک نان شک فرائی پان میں مکھن ڈالیں اور پیاز اور لہسن ڈال کر چمچ چلاتے ہوئے پیاز براؤن ہونے تک فرائی کریں پھر سرکہ، براؤن شوگر، بخنی ڈال دیں اور پکائیں کہ مرکب گاڑھا ہو جائے، چمچ چلاتی رہیں۔

برگر بن سائیڈ سے کاٹ کر ہلکا سینک لیں اس میں کباب رکھ کر پیاز والا مکسچر پھیلائیں اس پر ٹماٹو ساس ڈالیں اور بن کے دوسرے حصے سے کور کریں۔
فریج فرائز اور ٹماٹو کچپ و چلی ساس کے ساتھ سرو کریں۔

چیاتی رول



آدھا کٹو (بخیر بڈی کے چھوٹی بوٹیوں میں)	اجزاء:
ایک کپ (پھینٹا ہوا)	☆ مشن
3 کھانے کے چمچ	☆ دہی
ایک کھانے کا چمچ	☆ سرکہ
ایک کھانے کا چمچ (گٹی ہوئی)	☆ گرم مصالحہ
ایک چائے کا چمچ	☆ سرخ مرچ
ایک چائے کا چمچ	☆ پسلی کالی مرچ
4 عدد (باریک کٹی ہوئی)	☆ نمک
ڈیڑھ کھانے کا چمچ (بھون کر پسا ہوا)	☆ ہری مرچ
ایک عدد (بڑی، تل کر سرخ کر کے پسا ہوا)	☆ زیرہ
4 کھانے کے چمچ	☆ پیاز
	☆ آئل

ترکیب:

ایک بڑے باؤل میں گوشت کی بوٹیاں اور باقی تمام اجزاء ڈال کر مکس کریں اور 2 گھنٹے میری نیٹ ہونے دیں۔

اب کڑاہی میں ڈال کر چوبھرتے پر چڑھائیں اور ایک گلاس پانی شامل کر کے پکنے دیں۔ گوشت گل جائے تو بھون لیں۔
چپاتیاں گرم گرم تیار کریں۔

ہر چپاتی کے ایک طرف ہلکا سا مکھن لگائیں اور جس طرف مکھن لگایا
بھنا گوشت رکھ کر رول کر لیں۔ گرم گرم پیش کریں۔

ٹماٹر پیاز اور کھیرے کی یکو مرساند اور نماٹو کچپ یا اٹلی کی چٹنی بہرا
رکھیں۔

پکن پینز

اور

پکن شوارے

فشی پیزا

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزاء:

دو عدد	ہری مرچ	ایک پاؤ	پھلی کا گوشت
ایک چمچ	لہسن، اورک پیسٹ	آدھا چمچ	ایسٹو موٹو
تین چمچ	تیل	تین عدد	پیر کے پیسے
تین عدد	اٹھے	دو عدد	پیاز
ایک عدد	ہزاروٹی	سب سے	نمک، سرخ مرچ
.....	درجہ	مکھن

ترکیب:

پھلی کے گوشت کو ابال لیں اور کاسٹے نکال لیں، تیل گرم کریں۔ اس میں پھلی ہوئی پیاز، پھلی ہوئی ہری مرچ، ایسٹو موٹو، لہسن اورک پیسٹ ڈال کر، بھوئیں دو منٹ بعد گوشت اور مکھن ڈال کر پکائیں۔ بھون کر اتار لیں اور اٹھے سے ملا دیں۔ ہزاروٹی پر اس مرکب کو پھیلائیں اور اوپر پیر کے پیسے کے ٹکڑے رکھ کر پک کریں۔ پک جانے پر نکالیں۔

☆.....☆.....☆

فروت پیزا

اجزاء:

10 گرام	کش	دو عدد	اٹھے
---------	----	--------	------

چند قطرے	بیوڑہ	تین چمچ	مکھن
ایک عدد	پیزروٹی	ایک چمچ	تل
15 گرام	پتہ	25 گرام	گاجر کا مربہ
.....	15 گرام	(باریک کٹی ہوئی)	بادام کی گریاں

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب:

گاجر کے مربہ، بیوڑہ، بیک باریک، کاٹ لیں۔ پتے کو بھی باریک کاٹ لیں۔ ایک چمچ تل میں بادام کی گریاں، شیش، گاجر کا مربہ، پتہ، بیوڑہ اور مکھن کو ملا لیں۔ اب اس مرکب میں انڈے پینٹ کر ڈال دیں۔ پیزاروٹی پر اس سارے مرکب کو پھیلا لیں اور اوون میں رکھ دیں۔ پکنے پر نکال لیں۔ زیادہ پیزا تیار ہے۔ یہ پیزا عام طور پر سالگرہ پر استعمال ہوتا ہے۔



انڈہ، شملہ مرچ پینڈا

اجزاء:

شملہ مرچ	دو عدد	نمک، کالی مرچ	حب ذائقہ
پیاز کٹا ہوا	ایک عدد	پیزاروٹی	ایک عدد
ٹماٹو کچپ	حب ضرورت	انڈے	تین عدد
مکھن	دو چمچ	لہسن، ادورک پیٹ	ایک چمچ
تل	دو عدد

ترکیب:

شملہ مرچ کو ہار یک گائے، کر اباں میں تیل گرم کریں، اس میں پیاز کو سنہری کر
لیں۔ اب اس میں شاملہ مرچ ٹھنک اور ک پیٹ ٹک، مرچ اور مکھن ڈال کر پکائیں اور
بھون کر اٹار لیں۔ پھر ادنیٰ پر ہلکا ہلکا کچپ لگا لیں اور ادنیٰ کر دو مرکب ڈال
ویں۔ اٹھ سے پچھنٹہ کر سب سے اور ادنیٰ دیں۔ اور دن میں پکائیں پکے جائے تو
تھالی میں۔ ٹھنڈا کر کچپ کے ساتھ کھائیں



کریم کی چکن پیاز

اجزاء:

چکن	ایک کپ	مکھن	دو چمچ
کریم	آدھا کپ	پیاز (بڑا سا)	ایک عدد
اجینو موٹو	آدھا چمچ	نمک، کالی مرچ	حب ذائقہ
سزاروٹی	ایک عدد	پنیر کے ٹکڑے	تین عدد
لہسن، ادرک پیسٹ	ایک چمچ

ترکیب:

چکن کو ابال لیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ مکھن گرم کریں۔ اس میں پیاز سہرے کر لیں، اب اس میں چکن اجینو موٹو، لہسن، ادرک، نمک اور کالی مرچ ڈال کر پکائیں۔ پھون کر اٹار لیں۔ سزاروٹی کو درمیان سے کاٹ کر درمیان میں کریم کی

تہہ جمائیں، اوپر والا بھگوا کریم کے اوپر رکھیں اور اس کے اوپر تیار کردہ مرکب پھیلا دیں۔ مرکب کے اوپر باقی بچی کریم پھیلا لیں اور اوپر پیر کے بھوے رکھ کر اوون میں تین سے پانچ منٹ تک پکائیں۔ کریم گرم ہونے پر پھیل جائے گی اور سائیدوں پر پھل آئے گی۔ چھج کی مدد سے اسے صاف کر لیں اور مزید ارچکن چیز اتنا دل فرمائیں۔



چپ ٹینیس پیزا

اجزاء:

مرغ (چھوٹی بوٹیوں میں)	375 گرام	اٹھ سے	تین عدد
سبز مرچ	دو عدد	نمک	آدھا چائے کا چمچ
ٹماٹر	ایک عدد	میدہ	تین کپ
خمیرہ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	شکر	ایک چائے کا چمچ
دودھ	آدھا کپ	مکھن	دو ٹائے کے چمچ

ترکیب:

میدے میں نمک ملا کر چھان لیں۔ دودھ گرم کر کے اس میں شکر اور خمیرہ پاؤڈر ڈال کر پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ اٹھ خوب پھینٹ لیں۔ اب نمک ملے میدے میں دودھ مکھن اور اٹھ سے کا آمیزہ ملا کر جو دھ لیں۔ ایک پیسٹ میں تھوڑا آئل مل کر گندھا ہوا میدہ رکھیں۔ میدہ اچھی طرح ڈھانپ دیں۔ دو گھنٹے میں آٹا پھول کر دو گھنٹا ہو جائے گا۔ اس پھولے ہوئے آٹے کی ایک چوتھائی انچ موٹی روٹی بنالیں۔ مرغ کی

چھوٹی بوتلیاں اُبال لیں ان میں نمک، مرچ اور کچی ہوئی میز مرچ ملا دیں۔
 انڈے پھینٹ کر نمک اور کالی مرچ ملا کر آملیٹ بنا لیں۔ آملیٹ کی باریک
 پٹیاں کاٹ لیں۔ اب گوند سے ہوتے آٹے کی روٹیاں میکنگ ٹرے میں رکھیں۔ اس روٹی
 پر بوتلیوں کی جھلک لگیں۔ بوتلیوں کی جھلک پر میز اساس کی جھلک لگیں۔ انڈے پر ٹماٹر کے ٹکڑے
 رکھیں آملیٹ کی پٹیاں، جا کر اوون میں درمیانہ درجہ حرارت پر آدھے گھنٹے کے لیے بیک
 کر دیں۔ چائیز میز اساس استعمال ہوتے والی میز اساس درجہ ذیل طریقہ کے مطابق
 بنا لیں۔



چسپن خور بارما

اجزاء:

مرغی پتھر ڈی کے	تین سو گرام	دی	آدھی پیالی
سرکہ	دو کھانے کے چمچ	لہسن	دو پتھر
بارہنی کیو مصالحہ	دو کھانے کے چمچ	نمک	حب ذرا
لیموں کارس	ایک کھانے کا چمچ	کالی مرچ کٹی ہوئی	ایک چائے کا چمچ

(سوس بنانے کے اجزاء)

فل کا پیٹ	آدھی پیالی	لیموں کارس	ایک چمکائی پیالی
لہسن	دو جوے	دی دو	کھانے کے چمچ

(فک کے لیے اجزاء)

مریچوں کا اچار	ایک کپ	اچاری کھیرا	آدھی پیالی
پیاز	چار عدد	کھیرا	ایک عدد
پیاز	ایک عدد	ٹماٹر	ایک عدد
سلاد کا پتہ	تین سے چار عدد	ہر سے، کالے زیتون	ایک کپ (سلائس)
زیتون کا تیل	دو سے تین کھانے کے چمچ		

ترکیب: (چکن ہرٹس کے لیے)

چکن کے پیسے کو باریک ملائیں اور کٹائیں۔

ایک پین میں تیل ڈالیں اور اس میں چکن کے پیسے اور لہسن شامل کریں اور اچھی طرح سے قرانی کر لیں۔ اب اس میں دی، سرکہ، نمون، کارس، نمک اور تھوڑا سا مصالحہ ڈال کر ہلکا سا قرانی کریں اور خشک کر لیں۔ ایک پلیٹ میں نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ چکن تیار ہے۔

(اس بنانے کا طریقہ)

ایک باؤل میں کل کا پیسٹ، نمون، کارس، دی اور لہسن ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اسے ایک پین میں ڈال کر قرانی کر لیں۔ پھر ایک باؤل میں نکال لیں۔ سوں تیار ہے۔

(سلاد بنانے کا طریقہ)

ٹماٹر اور کھیروں کے چٹے سلائس کٹ لیں۔ سلاد کے پتوں کو باریک سلائس میں

سلا دیتے	حسب ضرورت	۱	
----------	-----------	---	--

ٹائینی سوس:

ٹائینی	دو کھانے کے چمچ	دی	آدھا کپ
لہسن کا پیسٹ	آدھا چائے کا چمچ	نمک	آدھا چائے کا چمچ
سفید مرچ	ایک چمچ	آدھا چائے کا چمچ	

ترکیب:

بون لیس، چکن کو اسٹریپس میں کاٹ لیں۔ ہر چکن اسٹریپس کو ایک چائے کے چمچ لہسن کا پیسٹ، سفید مرچ، نمک، سویا سوس، سفید سرکہ، تیل، دہریہ، چلی سوس اور دی سے ایک گھنٹے کے لیے میری ٹیٹ کر دیں۔ ایک فرائنگ بین میں دو کھانے کے چمچ تیل گرم کریں۔ اس میں میری ٹیٹ کی ہوئی چکن ڈال کر دس منٹ تک فرائی کریں کہ گل جائے۔ اب ایک پیٹا بریڈ پر فرائی کی ہوئی چکن ڈالیں۔ ساتھ ہی ٹائینی سوس، سیارہ اور سلا دیتے ڈال کر فوڈ کر لیں۔ ایک پیالے میں ٹائینی سوس یا چلی کارلک سوس کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

ٹائینی سوس:

بلینڈر میں ٹائینی، دی، آدھا چائے کا چمچ لہسن کا پیسٹ، آدھا چائے کا چمچ نمک اور سفید مرچ ڈال کر اچھی طرح بلینڈ کر لیں۔

کاٹ لیں اور اسے ایک بڑے یاؤل میں نکال لیں۔ پھر اس میں ٹماٹر، کھیرا اور سلاڈ کے پتے شامل کر لیں۔ اب اس میں زیتون کا تیل ڈالیں اور مرجحہ اور کھیرے کا اچار شامل کر لیں۔ سلاڈ تیار ہے۔

(پیٹا فلیٹنگ کا طریقہ)

ایک پین لیں اور اس میں پیٹا بریڈ کو ہٹا سائیک لیں۔ پھر اس کا پوکٹ کھولیں پھر اس میں چکن کا آ میگز، سوکڑے زیتون کے سلاکسز اور سلاڈ شامل کر لیں۔ چکن شورما تیار ہے۔



چکن شورما کا

جزاؤ:

ایک پائے کا جج	نہن کا پیٹ	آدھا کلو	بون لیس چکن
ایک پائے کا جج	تمک	ایک پائے کا جج	سفید مرج
دو کھانے کے جج	سفید سرکہ	ایک کھانے کا جج	سویا سوس
دو کھانے کے جج	تل	دو کھانے کے جج	دار چینی
کھانے کے جج	دہی تین	تین کھانے کے جج	چلی سوس
تھوڑی سی	پیاز	ایک عدد	پیٹا بریڈ

شوارصا

اجزاء:

چکن	750 گرام	دہی	1 کپ
سرہ	1 کپ	لہسن	2 جوئے
کالی مرچ	1 پائے کاٹھ	تمک	چائے کاٹھ
ہری الائچی	2 عدد	لیمونس رس کے لیتے	1 عدد

موس بنانے کے لیے:

غل کا پیسٹ	1 کپ	چمن	2 جوئے
لیمونس کارس	1 کپ	دہی	4 کھانے کے چمچ
پینا بریڈ	4	باریک کٹا کھیرا	حسب ضرورت
کچی میناز	حسب ضرورت	سماک	چائے کاٹھ
ٹماٹر	حسب ضرورت		

گال مسٹرچ پیسٹ کے لیے:

ششیری مرچ	6 عدد	زیرہ	1 چائے کاٹھ
-----------	-------	------	-------------

تراکیب:

ششیری مرچ، زیرہ، نمک کو پانی میں بھگو لیں اس کے بعد بلینڈر میں بلینڈ کر

لیں مرچ پیسٹ تیار ہے۔ چکن کو تمام مصالحہ جات ملا کر لیں اور پھر گرل کر لیں۔ پکنے کے بعد چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور سوس میں ملا لیں۔ اب پیٹا بریڈ پر چلی ٹیسٹ لگ لیں اور چکن کے ٹکڑے کے کرزیتون کا تیل ڈالیں۔ اور اس کو رول کر لیں اور آلوں کے ساتھ سرو کریں۔

☆.....☆.....☆

چکن شوارما

اجزاء: پیسٹا بریڈ کے لیے:

میدہ	ایک پاؤ	سبز آٹا	آدھا پاؤ
خمیر	سات گرام	نمک	سات گرام
دودھ	225 ملی لیٹر	فل	60 گرام

سلاو کے لیے:

سرکہ	ایک بڑی پیالی	گاجر	ایک عدد (جولین)
نمک	چکی بھر	چھترہ	آدھا (جولین)
کھیرا	ایک عدد (جولین چھلکے کے ساتھ)		

چکن کے لیے:

چکن بریسٹ (جولین)	150 گرام	تل	دو کھانے کے چمچ
لہسن	ایک چائے کا چمچ	کٹی لال مرچ	ایک پائے کا ٹکڑا

نمک	حب ذائقہ		
-----	----------	--	--

حمس ساس کیلئے:

سفید چنے	ایک کپ	ساہنی ساس	دو کھانے کے چمچ
کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ	دہی	آدھا پاؤ
نمک	چمکی بھر		

تراکیب: پیٹ ابر پڈ بنانے کے لیے:

ایک باؤل میں میدہ اور سفید آٹا مکس کریں، پھر اس میں گڑھا سا بنا کے اس میں خمیر، نمک اور تھوڑا سا دودھ ڈالیں۔ مکس کریں اتنا کہ خمیر اور نمک کا دانہ ختم ہو جائے۔ اب آہستہ آہستہ باقی دودھ اور کل شاز کر کے اسے اچھی طرح گوندھیں۔

اب ڈو کو مزید گوندھنے کے لئے کاؤنٹر پر۔ لے آئیں، ڈو بہت نرم ہوگئی اور ہاتھوں سے چپک رہی ہو تو اب اس میں تیل شامل کر۔ کہ گوندھیں جب تیل مکس ہو جائے تو تھوڑا سا خشک میدہ کاؤنٹر پر چھڑکتے ہوئے ڈو گوندھیں کہ درمیانہ سی نرم ہو جائے۔ اسے گوندھ کے دس منٹ کے لئے ایک سائڈ پر رکھ دیں۔ اب ڈو سے دو درمیانہ اور دو چھوٹے پیڑے بنالیں۔ باقی ڈو کو خشک میدہ چھڑکتے ہوئے بیل لیں، یہ زیادہ پتلی نہ ہو۔ اب نارمل گول سٹر سے جتنی ٹکیہ کاٹی جائے، کاٹ لیں۔

جو درمیانہ پیڑے ہیں ان کو درمیانہ روٹی کے سائز کا بیل لیں (جس سائز کی شاورمہ بریڈ بازار میں ملتی ہے) چھوٹے پیڑے لمبائی میں بیل لیں۔ ان سب کو بگنک ٹرے میں رکھ دیں۔

اوون 180 ڈگری پر سیٹ کر لیں۔ بگنک ٹرے اوون میں رکھیں (نیچے والا

چوٹھا بونا ہے) اور پوٹا برٹے کو آٹھ سے دس منٹ چیک کریں۔ اس کو اور دن گلاس ڈور سے چیک کر لیں کہ برٹے پھول چکی ہے۔

سلاد بنانے کے لیے:

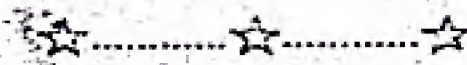
ایک پلیٹ میں سرکہ گرم کریں اس میں گاجر، کھیرا اور نمک ڈالیں جب تھوڑا نرم ہو جائے تو سرکہ سے نکال کے اس میں چھدر شامل کر کے تھوڑا سا پکائیں اور پھر اسے بھی نکال لیں۔

چیکن بنانے کے لیے:

بٹن میں تیل گرم کر کے لیمن سوئے کرے اور چکن، نمک، کھٹی کالی مرچ ڈال کے تھوڑا سا پکائیں کہ چکن گل جائے۔

کس کس بنانے کے لیے:

بلینڈر میں چنے، تالہ، ماس، نمک، کالی مرچ اور وہی بلینڈ کر لیں۔ بیٹا برٹے کو درمیان سے کاٹ لیں (یہ پاکٹ کی طرح ہو گئی) اس میں سلاد، چکن اور پھر کس بھر میں اور سرو کریں۔ جو برٹے لمبائی میں بیک کی تھی اس کو چوڑائی والی ساڑے سے چھری کی نوک سے کھول لیں (یہ ہاف مون کی طرح ہو گئی) اور اس میں ساری ٹنگ ڈال کے سرو کریں۔



آلو بریڈ رول

اجزاء: ڈو کے لئے:

ایک کھانے کا چم	تینی	دوب	میرہ
ایک کھانے کا چم	شیر	ایک چوتھائی پائے کا چم	ٹمک
ایک کھانے کا چم	تل	تین کھانے کے چم	شنگ وودہ
حسب ضرورت	نیم گرم پانی	حسب ضرورت	تل

ہدفنگ کے لئے:

تین کھانے کے چم	کوٹہ۔ نہ کی ہٹھی	تین ہدو	آلو
-----------------	------------------	---------	-----

تراکیب: ڈو کے لئے:

میرہ، تینی، ٹمک، شنگ وودہ، شیر اور تل کو گرم پانی میں بڑھائیں اور ڈھک کر رکھیں۔ جب ڈو پھول جائے تو دوبارہ سے گوندھ کر اس کے چار پیڑ سے بنا لیں۔ آلو کو چھلکے سمیت ابا لیں پھر ان کو چھلکے پر آگ کے اوپر رکھ کر روٹ کر لیں تاکہ اس کی ذائقہ آجائے۔ اب چھلکے اتار کر میٹھ کر لیں اور کوٹہ سے کی چٹنی ڈال کر میٹھ کر لیں۔ اب پیڑوں کو تیل کر تین پائے تین چورکھٹ کر درمیان میں آلو کی شنگ رکھ کر دونوں کونوں کو کھوکھو کر اوپر کی طرف بند کر دیں۔ اب پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر رول کو اوون یا آئین میں رکھ کر پکائیں۔ مزے دار آلو بریڈ رول تیار ہے۔